Abhandlungen zur Geschichte der Medicin.

Herausgegeben von
Professor Dr. Hugo Magnus, Docent Dr. Max Neuburger
und Sanitätsrath Dr. Karl Sudhoff.

Heft V.

Galens Schrift

„Ueber die säfteverdünnende Diät."

Uebersetzt und mit Einleitung und Sachregister versehen

von

W. Frieboes und F. W. Kobert.

Breslau 1903
J. U. Kern's Verlag
(Max Müller).

Abhandlungen zur Geschichte der Medicin.

Herausgegeben von

Professor **Dr. Hugo Magnus**, Docent **Dr. Max Neuburger**
und Sanitätsrath **Dr. Karl Sudhoff.**

Heft V.

Galens Schrift

„Ueber die säfteverdünnende Diät.“

Uebersetzt und mit Einleitung und Sachregister versehen

von

W. Frieboes und **F. W. Kobert.**

Breslau 1903.

J. U. Kern's Verlag (Max Müller).

Galens Schrift

„Ueber die säfteverdünnende Diät."

Uebersetzt und mit Einleitung und Sachregister versehen

von

W. Frieboes und **F. W. Kobert.**

Breslau 1903.
J. U. Kern's Verlag (Max Müller).

Vorwort.

Die nachstehende Arbeit verdankt ihre Entstehung einem Privatissimum des Herrn Prof. K. Kalbfleisch, der uns bei Abfassung unsrer Uebersetzung seine Unterstützung in vollstem Maasse gewährte. Ausserdem gab uns Herr Prof. R. Kobert besonders in medicinischen und naturwissenschaftlichen Fragen zahlreiche Rathschläge und Winke. Es ist uns daher eine angenehme Pflicht, diesen beiden Herren unsren tiefgefühlten Dank auszusprechen.

Inhaltsverzeichniss.

Historische Einleitung.[1])

Das vorliegende Büchlein Galens „Ueber die säfteverdünnende Diät" ist offenbar das älteste unter denjenigen Werken des grossen Arztes, die sich mit diätetischen Lehren beschäftigen. Denn während er in demselben keiner seiner sonstigen Schriften Erwähnung thut, führt er es an vielen Stellen seiner übrigen Bücher an. Fast sämmtliche späteren Autoren diätetischer Abhandlungen in griechischer Sprache gehen in ihren Zusammenstellungen säfteverdünnender Speisen und Getränke direct oder indirect auf Oribasius zurück, und dieser hat den darauf bezüglichen Abschnitt fast ganz aus dem vorliegenden Werke geschöpft. So kommt es, dass Aëtius von Amida (VI. Jahrh.) und der Anonymus, der dem byzantinischen Kaiser Konstantin Pogonatus (668 bis 685) eine Abhandlung über die Medicin widmete, sowie Michael Psellus (XI. und XII. Jahrh.) in seinem Werke über Diät in ihren Ausführungen über die säfteverdünnende Diät im Grossen und Ganzen die Lehren Galens wiedergeben.

Die Schicksale des Büchleins während seines über siebzehn Jahrhunderte langen Lebens sind in mancher Beziehung interessant. Ibn Abi Oseibia, der im XIII. Jahrhundert eine Geschichte der Aerzte schrieb, giebt in diesem Werke an, Honein Ibn Ishák, der bedeutende arabische Kommentator Galens im IX. Jahrhundert, habe eine Uebersetzung unserer Schrift in's Arabische angefertigt. Ausserdem existirte nach demselben Autor noch ein arabischer Auszug aus derselben.

Im Occident scheint die Kenntniss des Werkes während des Mittelalters nur durch ein einziges Exemplar erhalten zu sein, in dem jedoch der Schluss vollständig fehlte. Diese Verstümmelung erklärt sich vielleicht folgendermaassen: Galen fährt am Anfang des § 104, nachdem er vorher über einige asiatische Weine gesprochen

1) Die folgenden Darlegungen beruhen im Wesentlichen auf der Praefatio zu der unten (S. 2) genannten Ausgabe.

hat, mit den Worten fort: „Indessen sind diese für die uns beschäftigende Diät äusserst schädlich." Diese Worte erweckten wohl bei dem Schreiber, dessen Abschrift die einzige Quelle für alle lateinischen Handschriften und Drucke gewesen zu sein scheint, den Glauben, Galen breche seine Untersuchung über die säfteverdünnende Diät ab und behandle im Folgenden andere Gegenstände. Er liess also einfach den letzten Theil weg, was die Folge hatte, dass dieser bis zur Mitte des vorigen Jahrhunderts unbekannt blieb. Diese verstümmelte griechische Handschrift oder deren Abschriften scheinen bis in's XIV. Jahrhundert hinein existirt zu haben, dann aber verschwunden zu sein. Doch waren danach lateinische Uebersetzungen angefertigt worden, die natürlich ebenso unvollständig waren. Erst Anfang der vierziger Jahre des vorigen Jahrhunderts brachte der Grieche Minoïdes Minas ein vollständiges griechisches Exemplar von einer Orientreise zurück, über dessen Herkunft nichts Sicheres bekannt ist. Der Codex, der aus dem XIV. Jahrhundert stammt, befindet sich jetzt in der als Supplément grec bezeichneten Abtheilung der französischen Nationalbibliothek in Paris. (Nr. 634.) Auf Grund dieser Handschrift veröffentlichte Professor Kalbfleisch unter Zuhülfenahme der lateinischen Uebersetzungen die erste vollständige griechische Ausgabe im Jahre 1898.[1]) Die Benutzung der lateinischen Uebersetzungen war nöthig, um die zahlreichen Fehler, die sich in dem griechischen Texte fanden, zu corrigiren. Es kam hauptsächlich die aus der ersten Hälfte des XIV. Jahrhunderts stammende wortgetreue Uebersetzung des Nikolaus von Rhegium in Betracht, von welcher der Herausgeber zwei Handschriften benutzte, eine Pariser aus dem XIV. (Nr. 6865) und eine Dresdener aus dem XV. Jahrhundert (D. b. 92), ausserdem wurde der Druck dieser Uebersetzung in der ältesten lateinischen Galenausgabe (Ven. 1490, 2. Aufl. 1502) herangezogen. Auch liessen sich aus den Excerpten des Oribasius (Band I S. 187 ff. und Band V S. 156 ff. der Pariser Ausgabe) manche Berichtigungen entnehmen. Dagegen erwies sich die oft abgedruckte Uebersetzung des Martin Grégoire (Martinus Gregorius, zuerst Paris 1530) für diesen Zweck als werthlos, da sie nur eine Ueberarbeitung der von Nikolaus von Rhegium verfassten ist. In der einzigen griechischen Handschrift finden wir

---

1) Galeni de victu attenuante liber. Primum Graece edidit Carolus Kalbfleisch. Lipsiae in aedibus B. G. Teubneri.

die sonderbare Ueberschrift: „Ueber säfteverdünnende Diät und säfteverdickende", doch ist der zweite Theil des Titels von dem Abschreiber erst nachträglich hinzugefügt, und zwar mit Unrecht, wie insbesondere Galens eigene Worte in seiner Therapeutik (Bd. X S. 332 der Ausgabe von Kühn) beweisen: „Wie die säfteverdickende Diät beschaffen ist, das wird zwar auch im Folgenden gesagt werden, sie ist aber auch schon in der Schrift über die säfteverdünnende Diät potentiell (δυνάμει) enthalten", d. h. sie ist dort nicht eigens dargestellt, kann aber aus der Darstellung der entgegengesetzten entnommen werden. Diese Stelle beweist auch, dass die von Kostomiris[1]) aufgestellte Behauptung, die Schrift sei noch nicht vollständig, und es fehle der Theil über säfteverdickende Diät, falsch ist. Dass auch von dem Theil über säfteverdünnende Diät nichts fehlt, erhellt aus folgender Ueberlegung: Galen sagt im Anfang des § 87, es bleibe ihm nur noch übrig, über Honig, Wein und Milch zu reden. Dem entspricht genau der Schluss der Schrift. Denn § 87 handelt über den Honig, § 88—103 über Weine, dann kehrt er nach einer kleinen Abschweifung (§ 104—108) mit § 109 wieder zu den Weinen und dem Honig zurück, um endlich § 114—118 von Milch, Molken und Käse zu handeln und so zu dem Schluss zu kommen, den er selbst angegeben. Dass Oribasius auch über säfteverdickende Diät handelt, kann demgegenüber nichts beweisen, denn er schöpft nicht nur aus dieser Schrift, sondern auch aus andern, die in der Pariser Ausgabe nachgewiesen sind.

Ueber die Quellen dieser bald nach 169[2]) verfassten Schrift wird man, da die ältere diätetische Litteratur der Griechen grösstentheils verloren ist, wohl nichts Genaueres ermitteln können. Galen nennt in ihr nur den Namen des Mnesitheos von Athen (§ 42); man wird aber annehmen dürfen, dass er bereits damals ungefähr dieselben Quellen kannte und verwerthete, wie in dem später entstandenen grösseren Werke Περὶ τροφῶν δυνάμεως (VI, 453 ff. Kühn), das sich mit dem vorliegenden in vielen Punkten berührt. Der Ausgangspunkt der gesammten diätetischen Litteratur des Alterthums ist das zweite Buch Περὶ διαίτης in der hippokratischen Sammlung (VI, 534 ff. Littré), welches von Carl Fredrich in seinen „Hippokratischen Untersuchungen" (Berlin 1899, S. 172 ff.)

---

[1]) Revue des études grecques 1889 p. 370.

[2]) Ilberg, Rhein. Mus. LI, 186.

analysirt und mit den Bruchstücken der übrigen Diätetiker verglichen worden ist. Zwischen dieser hippokratischen Schrift einerseits und Galen andererseits liegen die diätetischen Schriften des Philistion, Diokles, Praxagoras, Mnesitheos, Philotimos, Herophilos, Erasistratos, Herakleides von Tarent, Asklepiades von Prusa und der Pneumatiker; über die letzteren sind die Darlegungen von Max Wellmann (die pneumatische Schule, Berlin 1895, S. 201 ff.) zu vergleichen.

Ueber die Anordnung bemerkt Ilberg in der „Berliner philologischen Wochenschrift" 1899, Nr. 40 Folgendes:

Die Schrift über die säfteverdünnende Diät „befolgt nicht die systematische Eintheilung des grösseren Werkes „Ueber die Kraft der Nahrungsmittel", worin zuerst die Pflanzenkost mit den Hülsenfrüchten beginnend, dann die animalische streng von einander getrennt behandelt werden, sondern sie schiebt, was sie aus dem Thierreich für zweckentsprechend hält (Cap. VIII), nach den ἐδέσματα λαχανώδη sowie σπέρματα und vor den Wurzeln und Baumfrüchten ein. Es ist dies eine Anordnung, die bei den älteren Fachschriftstellern, wie Philotimos, bis hinauf zu der pseudohippokratischen Schrift Περὶ διαίτης ihre Analogien findet und ihr Princip im Grade der praktischen Verwendung der Nahrungsmittel hat. Man sieht also hierin noch Galens Quellen sich geltend machen, während er später schärfer nach dem ὁμογενές ordnet."

Medicinische Einleitung.[1])

Nachdem jahrzehntelang die Behandlung der Krankheiten mit Arzneimitteln ungemein üblich war, ist seit mehreren Jahren in der wissenschaftlichen Medicin ein Rückschlag dagegen eingetreten und statt der Arzneimittel sind die Diätetica in den Vordergrund der Behandlung getreten. Dies spricht sich schon rein äusserlich dadurch aus, dass es jetzt mehrere neugegründete wissenschaftliche Journale für diätetische Behandlungsmethode giebt. Noch vor wenigen Jahren würde ein Arzt, welcher der arzneilosen Behandlung der Krankheiten das Wort zu reden gewagt hätte, in Gefahr

1) Nachstehendes ist nach einer sehr eingehenden Besprechung mit Professor Kobert niedergeschrieben. — Vgl. Basler, die blutreinigende Diät bei Galen, in der Zeitschrift für diätetische und physikalische Therapie, Band III, Heft 8.

gekommen sein, für einen Charlatan oder Naturheildoctor gehalten zu werden, während jetzt das Hauptjournal für diätetische Behandlung auf seinem Titelblatte den Namen keines geringeren als von Leyden trägt. Unter solchen Umständen wenden sich naturgemäss unsere Blicke rückwärts in die Anfangsperiode der wissenschaftlichen Medicin, d. h. zu Hippokrates und Galen. Es ist nicht uninteressant, dass in den sogenannten echten Schriften des Hippokrates nur ungemein wenig Arzneimittel erwähnt werden, während der diätetischen Behandlung ein breiter Raum eingeräumt ist. Nach Hippokrates kamen zahlreiche Arzneimittel auf, und so finden wir schon in den späteren Schriften des Corpus solche recht reichlich. Bis zur Zeit des Galen hatte sich die Zahl derselben bereits auf viele Hunderte vermehrt. Lag doch in der Zwischenzeit die Periode, in welcher Dioskurides und Plinius endlose Aufzählungen von Mitteln niederschrieben. Galen selbst ist zwar derjenige, nach welchem die ungeheure Gruppe der galenischen Mittel ihren Namen hat; nichts destoweniger hat dieser ausserordentlich bedeutende Arzt auch Schriften hinterlassen, welche uns in vorzüglicher Weise Kenntniss geben, wie hochentwickelt unter ihm auch die diätetische Behandlung war. Ein wahres Musterbild einer derartigen Schrift ist die über die säfteverdünnende Diät.

Gleich in der ersten Zeile dieser Schrift spricht er den noch heute gültigen richtigen Satz aus, dass bei gewissen chronischen Krankheiten mit Arzneien nicht viel zu machen ist, während eine richtig gewählte Diät von grossem Nutzen ist, ja unter Umständen diese Krankheiten sogar zum Verschwinden bringen kann. Als solche Krankheiten erkennt auch die heutige Medicin z. B. gewisse Formen von Fettsucht, von Zuckerkrankheit (Diabetes) und von Gicht (Arthritis) an.

Galen ist wie Hippokrates Humoralpathologe, d. h. er sucht alle Krankheiten nicht in den zelligen Gebilden, sondern in den flüssigen Bestandtheilen des Körpers. Bekanntlich hat der Streit, ob die Humoralpathologie oder die Cellularpathologie mehr die richtige ist, sich in neuester Zeit dahin entscheiden lassen, dass an beiden Anschauungen etwas richtiges ist, indem zwar zellige Gebilde die Giftstoffe der Krankheiten entstehen lassen, das den Körper krank machende aber thatsächlich als ein flüssiges Agens, als ein gelöstes Toxin, d. h. als ein Humor im Sinne der alten Medicin im Körper kreist und ganz entsprechend den hippokrati-

schen Anschauungen durch die Haut in Form von Schweiss oder durch den Magendarmcanal in Form von Erbrechen und Durchfall oder durch den Harn ausgeschieden wird. Wenn diese Anschauungen richtig sind, so ist leicht zu verstehen, dass auch an der von Galen in unserer Schrift vertretenen Ansicht ein Körnchen Wahrheit ist, wonach überall in unserem Körper ein Humor vorhanden ist, dessen Eindickung (Concentration) Krankheiten verursacht und dessen Wiederflüssigmachung auf diätetischem Wege Nutzen schafft.

§ 2. Galen erwähnt Nierenentzündung und Gicht. In der That bemühen wir uns heutzutage auf's Sorgfältigste, bei Nierenentzündung die diätetischen Vorschriften so einzurichten, dass aus der gereichten Nahrung ein die Niere möglichst wenig reizender Harn entsteht. — Ebendies ist bei der Gicht der Fall. Wir wissen, dass die echte Gicht mit Ablagerung von harnsaueren Salzen oder freier Harnsäure im Körper verbunden ist und dass durch Regelung der Diät diese Ablagerung sehr wesentlich beeinflusst werden kann. Als dritte Krankheit erwähnt Galen gewisse Formen von Athemnoth. Wir denken dabei z. B. an die Athemnoth der Fettsüchtigen, gegen welche die meisten Arzneimittel werthlos sind, während eine fettfreie und auch sonst noch geregelte Nahrung und eine Beschränkung der Getränke geradezu wunderbar hilft. Als vierte Krankheit erwähnt unser Autor die Anschoppung der Leber und Milz. Gerade bei der Fettsucht sowie bei dem Leben der vornehmen Leute ist diese eines der gewöhnlichsten Symptome. Hunderte solcher Patienten werden alljährlich von dieser ihrer Milz- und Leberanschwellung durch eine alkoholfreie und fettarme Diät gebessert, ja geheilt.

Zum besseren Verständniss dieses Vorganges bemerken wir, dass die Hauptablagerungsstätte des Fettes, welches sich bei dem üppigen Leben der Begüterten im Körper bildet bezw. absetzt, die Leber ist. Je mehr Fett sich in der Leber absetzt, desto mehr schwillt sie an und desto weniger erfüllt sie die ihr zukommenden Functionen; desto mehr behindert sie den Blutumlauf im Pfortaderkreislauf, und so ist die Anschwellung der Milz in Folge des sich stauenden Blutes eine unvermeidliche Folge der Leberanschoppung. Es kann keinem Zweifel unterliegen, dass Galen die Vergrösserung dieser beiden Organe bei seinen Patienten zu Beginn der Kur diagnosticirt hat und im Laufe der Kur hat schwinden sehen. Dass die Epilepsie mit Ansammlung giftiger Stoffe in ge-

löster Form im Körper zu thun haben kann, weiss man erst seit wenigen Jahren, und muss uns daher die Angabe von Galen nicht wenig in Erstaunen setzen, dass manche Epilepsie auf diätetischem Wege gebessert werden kann. An der Richtigkeit dieser Behauptung kann man heutzutage nicht mehr zweifeln.

§ 3 setzt er auseinander, dass es nicht nur eine säfteverdünnende, sondern auch eine säfteverdickende Diät giebt, und dass diese manchmal verordnet werden muss. Unter der säfteverdickenden würden wir (beim Erwachsenen) heute eine solche zu verstehen haben, bei der mehr Kalorien zugeführt werden, als der Körper verbraucht, so dass das Körpergewicht dabei steigt. Unter der verdünnenden haben wir 1. eine solche zu verstehen, bei welcher eine Zunahme von Körpergewicht nicht eintritt. 2. In anderen Fällen versteht er unter verdünnender Diät eine solche, bei welcher der Stuhlgang, falls er bis dahin angehalten und hart war, weich oder flüssig wird und ohne Mühe entleert werden kann. 3. In noch anderen Fällen versteht er darunter eine solche, bei welcher der Körper durch viel flüssige Nahrung gleichsam durchspült wird und die Harnmenge sich mehrt, während die Harnconcentration abnimmt. Wir haben dafür den modernen Kunstausdruck „Organismuswaschung“.

§ 4. Als säfteverdünnend bezeichnet Galen zunächst alle Nahrungsmittel, welche intensiv schmecken oder riechen, d. h. diejenige Gruppe von Stoffen, welche wir in den Lehrbüchern der Pharmakotherapie unter den Magendarmmitteln als a) Digestiva acria, b) Digestiva aromatica und c) als Digestiva amara bezeichnen. Den Inhalt des § 4 müssen wir als fast buchstäblich richtig noch heute anerkennen. Einige Mittel können nach Galens Meinung auch äusserlich angewandt werden, z. B. der Senf, den wir als Hautreizmittel noch heute gebrauchen und der bei zu energischer Anwendung die Haut zur Abstossung bringt und entzündet, ganz wie Galen es beschreibt.

§ 6. Mit Recht betont Galen, dass die Diätkuren nicht durch jeden beliebigen (Naturheildoctor, Laien) ausgeführt werden dürfen, sondern dass der Arzt die Leitung in der Hand behalten muss.

§ 7. Knoblauch, Brunnenkresse, Zwiebel, Schnittlauch und Senf finden sich fast in derselben Zusammenstellung z. B. in Kobert, Pharmakotherapie, im Kapitel über die Digestiva und Stomachica, S. 356.

Im § 8 ist die Bemerkung beachtenswerth, dass beim Ausreifen das wirksame Princip sich concentriren kann, was ebenfalls seine Richtigkeit hat. Unter den von Galen in §§ 7 und 9 angeführten Pflanzen nennen wir als Digestiva, welche noch heute mit Erfolg gebraucht werden bezw. werden könnten, Pyrethron (Bertram), Dost, Raukensenf, Polei, Pfefferkraut, Thymian, Kapern, Terebinthen (beide eingemacht), Petersilie, Rettig, Kohl und Mangold.

§ 10. Galen führt einige Pflanzen an, welche lediglich durch ihren Wassergehalt wirken, wie z. B. die Melone.

§ 11. Als kühlende Nahrungsmittel nennt er Aepfel, Birnen, Gurken; ganz richtig fügt er hinzu, dass von schwachen Kranken Aepfel und Birnen in gekochtem Zustande besser vertragen werden als roh.

§ 14 macht Galen darauf aufmerksam, dass Koriander, Dill und Fenchel ihre volle Wirkung erst entfalten, wenn sie ausgewachsen sind. In der That wenden auch wir diese Pflanzen nur als reife Samen an; in dieser Form müssen sie aber als hervorragende Digestiva bezeichnet werden.

§ 19. Galen macht mit Recht darauf aufmerksam, dass eine Reihe von Pflanzen noch stärker verdauungsbefördernd wirken, als sie es an sich thun, wenn man sie in Form eines Salates herrichtet, d. h. mit Essighonig, Weinessig, Salz und Oel anmacht.

§ 20. Auch die Zubereitung der Pflanzen mit Senf bleibt nicht unerwähnt.

In § 23 zählt Galen die spargelähnlichen Gewächse auf, die wir ebenfalls noch heute zur Beförderung des Stuhlganges verwenden können, nur mit dem Unterschied, dass ihm eine ganze Anzahl solcher zur Verfügung steht, während wir eigentlich nur eine Sorte Spargel kennen. Es ist vielleicht nicht uninteressant, dabei die Bemerkung einzuschieben, dass Plinius[1]) sogar noch eine weitere Spargelsorte nennt, nämlich den „Garten-Batis, welchen einige gallischen Spargel nennen“ und als offenbar ähnlich verwendbar die vermuthlich ganz jungen Triebe des Lupus salictarius d. h. unseres Hopfens, „welche aber eher eine Leckerei als Speise sind.“

§§ 23 und 24. Betreffs des in diesen beiden Paragraphen erwähnten Holunders sei bemerkt, dass er von der russischen Volks-

---

1) Hist. nat. XXI, 50.

medicin noch heutigen Tages viel benutzt wird[1]), und zwar sagt man dort von der Holunderrinde, dass sie von oben nach unten abgeschält abführend, von unten nach oben abgeschält aber Erbrechen erregend wirke. In dieser naiven Anschauung liegt ausgesprochen, dass diese Pflanze in frischem Zustande unzweifelhaft kathartisch wirkt. In getrocknetem Zustande ändert diese Pflanze ihre Wirkung, und darum weiss die jetzige Schulmedicin über dieselbe nichts. Betreffs der Zaunrübe ist zu bemerken, dass die Knollen derselben in frischem Zustande eine erhebliche Entzündung erregende Wirkung besitzen. Von dieser ist ja aber nicht die Rede, sondern von den jungen Sprossen, welche in Folge des Gehaltes von nur Spuren der wirksamen Substanz höchst wahrscheinlich ein wirksames Abführmittel sind.

Der in § 25 erwähnte Palmkohl wird noch heutigen Tages von manchen Völkern als Gemüse gegessen.

§ 26/7. Galen bespricht die Benutzung des Mohnsamens zu Brot und Backwerk. Bekanntlich enthält der reife Samen von den in unreifem Mohne enthaltenen wirksamen Bestandtheilen nichts mehr, sondern statt dessen reichliche Mengen von Mohnöl, welches selbstverständlich ein gutes diätetisches Kathartikum bildet. Die Angabe unseres Autors über die Wirksamkeit des Mohns bezieht sich auf unreife Samen. So finden bekanntlich capita papaveris immatura noch heutigen Tages als ganz schwaches Beruhigungsmittel für kleine Kinder Verwendung.

§ 27. Anhangsweise kommt unser Autor vom Mohn als Schlafmittel auf ein anderes Schlafmittel, nämlich auf den Samen des Lattichs. Es ist bekannt, dass im Lattich erst im allerletzten Jahrzehnt ein wirksames Princip hat nachgewiesen werden können. In der That ist dieses ein beruhigendes, aber seine Menge ist minimal.

§ 28. Galen warnt vor dem Sesamsamen, weil derselbe nicht verdünnend wirke, sondern dicke Säfte erzeuge. Diese seine Annahme beruht wohl darauf, dass der Sesamsame in der That die Ernährung und das Körpergewicht nicht vermindert, sondern vermehrt. Bekanntlich kommen Hunderte von Centnern des daraus gepressten Oels z. B. in Form von Kunstbutter als Nahrungsmittel zur Verwendung. Die im Gegensatz dazu aufgeführten Samen,

---

[1]) Historische Studien aus dem pharmakol. Institut der kaiserl. Universität Dorpat, herausgegeben von Professor R. Kobert. Halle a. S. bei Tausch u. Grosse. Band IV, S. 6.

wie Petersilie, Kümmel, Dill etc. etc. enthalten keine fetten, d. h. nährenden Oele, sondern ätherische, deren Wirkung lediglich in einer Anregung der Thätigkeit des Verdauungscanals beruht, und die daher im Sinne unseres Autors säfteverdünnend wirken.

§ 29. Galen spricht über die Wirkung des Rautensamens. Ob das, was er sagt, richtig ist, können wir leider nicht kontrolliren, denn die heutige medicinische Wissenschaft weiss über den Samen dieser Pflanze nichts.

§§ 31—33 handeln vom Weizen; mit Recht wird bemerkt, dass dieser das wichtigste von den Cerealien sei. Etwas befremdlich sind die wenigen erwähnten Zubereitungsarten und namentlich die Angabe, dass das Backen von gesäuertem Weizenbrot im Backofen weniger empfehlenswerth sei; vergl. jedoch Hipp. Π. διαίτης II. 42 (VI 540, 11 Littré). Das Ganze wird nur verständlich, wenn man zu allem die stillschweigende Voraussetzung macht, dass es sich um verdünnende Diät handeln soll. Die Weizennahrung ist natürlich keine verdünnende.

§ 35. Nicht uninteressant ist, dass Galen auch zu Mehlsuppen gewürzhaltige Kräuter hinzusetzt, während wir ja meist nur Salz zusetzen. Namentlich eine gepfefferte Mehlsuppe würde heute wohl jeder stehen lassen. Der Sinn dieser Zusätze ist der, dass durch dieselben die Eindickung des Darminhaltes aufgehoben wird.

§§ 38—41. Es wird vielleicht auffallen, dass Galen zwar über Weizen, Gerste und Hafer, nicht aber über Roggen spricht. Dies kommt daher, weil der Roggen erst kurz vorher von Norden her den Römern zugeführt worden war und von ihnen verachtet wurde.

§§ 45—46. Das über Bohnen und Linsen Gesagte verdient, auch noch heutzutage von den Aerzten beachtet zu werden.

§ 47. Die Kichererbse ist auch neuerdings als giftig erkannt worden. Allerdings ist dies nicht bei allen Species der Fall. Die dadurch zu Stande kommende Vergiftung heisst Lathyrismus.

§§ 55—58. Galen verbreitet sich ausführlich über die Thatsache, dass Thiere, welche sehr viel Muskelanstrengungen haben, fettarm sind, während solche, die behaglich leben, fettreich sind und daher für die säfteverdünnende Diät nicht passen.

§ 62. Der Skorpionfisch gehört nach unseren jetzigen Anschauungen zu den Giftfischen.[1]) Indessen sitzt das Gift bei

[1]) Vortrag, gehalten auf der Jahresversammlung des Rostocker Fischereivereins von R. Kobert. Rostock 1902. Abgedruckt in Medicinische Woche 1902, Nr. 19—22.

diesen Thieren in Giftdrüsen der Haut. Da diese Haut hart und widerlich ist, dürften die Alten den Fisch wohl in enthäutetem Zustande genossen haben, in welchem er ungiftig ist.

§ 64. Weisse Brühe. Nach unseren jetzigen Vorstellungen könnte man z. B. die Meerrettigsauce darunter verstehen.

§ 66. Der schlechte Witz, dass nur „Esel" Esel- und Pferdefleisch essen, ist auffallend, da das Alterthum sonst gegen den Genuss dieser zwei Thierarten nichts einzuwenden hatte. Medicinisch sei hinzugefügt, dass das Fleisch der Pferde und Esel sogar nahrhafter ist als das Rindfleisch, da es stets in reichlichen Mengen das dem Zucker nahestehende Glykogen enthält.

§ 67. Ueber den Genuss von Blut als Nahrungsmittel haben die Ansichten im Laufe der Zeit ausserordentlich geschwankt. Wenn die alten Völker eine Todesstrafe hatten, die im Trinken von Stierblut bestand, so soll damit nicht gesagt sein, dass dieses Blut an sich in jeder Form und unter allen Umständen giftig sei, sondern nur das der eröffneten Ader entströmende und sofort undefibrinirt in grossen Mengen getrunkene. Nach dem Genuss desselben bildet sich nicht nur im Magen ein sehr schwer verdaulicher harter Klumpen (durch Gerinnung desselben), sondern ein kleiner Theil der gerinnungerregenden Substanz gelangt sogar höchst wahrscheinlich in die Adern und veranlasst hier ebenfalls Gerinnung, wodurch binnen weniger Minuten der Tod erfolgen kann.

W. H. Roscher stellt zwar in Fleckeisens Jahrbüchern 1883, p. 155, alle Fälle des Alterthums von Tod durch Stierblut zusammen und fügt das medicinische Gutachten des berühmten Leipziger Physiologen Ludwig bei, wonach normales Blut durchaus unschädlich wirken soll und wonach es nur, falls es von kranken Thieren stammt, d. h. wenn es lebende Bakterien oder Krankheitstoxine enthält, schaden soll. Weiter schliesst sich zwar Ferd. Dümmler, Kleine Schriften, II. Bd. (Leipzig 1901), p. 130, ebenfalls dieser Ansicht an und bespricht daher das Bluttrinken nur im Sinne eines Gottesurtheils. Gegen die genannten Autoren ist jedoch anzuführen, dass die letzten Jahrzehnte unsere Ansicht über die Ungiftigkeit des in grossen Mengen eingeführten ganz frischen Blutes beliebiger Thiere nach Meinung Prof. Koberts völlig umgeändert haben, obgleich zugegeben werden muss, dass eine diese schwierige Frage der Einwirkung von undefibrinirtem Stierblut auf Menschen klarlegende experimentelle Arbeit zur Zeit noch immer nicht vorliegt.

Wenn wir heutzutage von Trinken von Blut als Arzneimittel oder Nahrungsmittel reden, so meinen wir immer solches, welches durch Schlagen defibrinirt, d. h. von seiner Gerinnungssubstanz befreit worden ist. Wir brauchen wohl nicht erst daran zu erinnern, dass es in den siebziger Jahren in Paris zum guten Ton gehörte, dass die Damen jeden Vormittag nicht etwa in die Conditorei, sondern in die „Bluttrinkanstalt" gingen. Später kamen eine wahre Unmenge von aus Blut und Blutfarbstoff hergestellten Präparaten auf, welche zu heilenden Zwecken, namentlich bei Bleichsucht, empfohlen wurden, und von denen noch heute etwa eine Dutzend vielfache Anwendung finden. Sie werden alle aus dem Blut von Rindern und Pferden hergestellt.

Es giebt aber auch Thiere, deren Blut, selbst wenn man das Fibrin entfernt hat, ganz erhebliche Giftwirkungen besitzt. Das berüchtigtste Thier in dieser Art ist der Aal und zwar alle drei Arten [1]) desselben, Muraena, Conger und Anguilla. Man pflegt gewöhnlich zu sagen, dass diese Blutarten qualitativ wie Schlangengift, nur dreimal schwächer, wirken. Von anderen Fischen mit giftigem Blut nennen wir wenigstens das Neunauge. [1]) Kochen entgiftet diese Blutarten, im anderen Falle würden die Alten nicht solche Loblieder auf die Muränen gesungen haben.

Um auf Galen zurückzukommen, sei gesagt, dass seit Hippokrates und Galen die Blutarten als diätetische Mittel in schlechtem Rufe standen, was, wenn sie in ungeschickter Form zubereitet genossen werden, auch sehr berechtigt ist.

In den Ostseeprovinzen ist bei Esthen ganz allgemein verbreitet, Blutbrot zu backen, d. h. Schweineblut unter den Brotteig zu rühren. Durch dieses vom Fleischer gratis zu erhaltende Mittel erhöhen sie die Nahrhaftigkeit des Brotes sehr bedeutend.

§ 69. Die Hoden spielen bekanntlich seit den berühmten Versuchen von Brown Séquard in Paris eine ungeheuere Rolle in der Medicin, indem aus ihnen das Spermin dargestellt wird, welches von einer Reihe von Autoren als Stärkungs- und Kräftigungsmittel ersten Ranges ausgegeben wird und mit dessen Darstellung der bekannte Petersburger Professor Pöhl sich stark beschäftigt. Der Katalog der angesehensten deutschen Firma für Arzneimittel von E. Merck in Darmstadt, führt das Mittel fettgedruckt an und

---

[1]) Siehe über Aal- und Neunaugenblut den schon oben citirten Vortrag von Prof. R. Kobert.

bemerkt dazu Folgendes: „Das Spermin wirkt auf das gesammte Nervensystem gleichmässig als mächtiges Tonicum und Stimulans ein und ist gegen alle jene Krankheitserscheinungen anzuwenden, welche durch Autintoxicationen veranlasst werden, z. B. Neurasthenie, Tabes dorsalis, Diabetes, Syphilis, Phthisis, Pneumonie, Typhus, Skorbut, Kachexien, Marasmus etc.“

§§ 70—71. Galen empfiehlt das sogenannte Abhängen, d. h. das Aufbewahren der Tauben bis zum nächsten Tage nach dem Schlachten. Heutzutage ist diese Maassnahme jeder Köchin in Fleisch und Blut übergegangen. Der Sinn derselben ist der, dass sofort nach dem Tode gekochte oder gebratene Vögel schwer geniessbar sind, da sie ausserordentlich zäh und hart werden. Lässt man sie dagegen einige Zeit liegen, so gehen gewisse auf Enzymen (Fermenten) beruhende chemische Umänderungen vor sich, welche das Fleisch locker und dadurch verdaulicher machen.

§ 72. Galen spricht sich gegen den Genuss von Speisepilzen als Nahrungsmittel aus. Wir wissen heutzutage, dass die Zellwandungen vieler Pilze nicht wie die der höheren Pflanzen aus Cellulose, sondern aus einer chitinartigen Masse bestehen, d. h. aus einer Substanz, die der Körperhülle der Käfer nahe steht. Durch unsere Verdauungsfermente werden diese Zellwandsubstanzen nicht im Mindesten gelöst oder gelockert, und so kommt es, dass, wenn sechs bis acht Stunden nach Genuss eines Pilzgerichtes Durchfall oder Erbrechen eintritt, die Pilzstücke meist gänzlich unverändert mit entleert werden. Dass das Innere der Zellen der Esspilze Nahrungsstoffe enthält, soll nicht im mindesten in Abrede gestellt werden; indessen müssen die Pilze sehr fein zerkaut oder, noch besser, zerrieben werden, wenn sie verdaulich werden und nützlich wirken sollen. Aus diesem Grunde werden ja auch die als Genussmittel dienenden Theile der Pilze häufig in Form von Pilzextracten dargestellt und in den Handel gebracht.

§ 74. Die Trüffel wird von uns heutzutage zu den Pilzen gerechnet, und von ihr gilt alles oben Gesagte ebenfalls.

§§ 73—75. Sämmtliche Wurzeln sind reich an Cellulose, die unverdaut in den Koth übergeht, und daher trifft das Urtheil Galens im Grossen und Ganzen zu.

§ 88. Betreffs des Einkochens von Most, wodurch die Griechen und Römer bekanntlich drei Präparate herstellten, nämlich 1. das ἕψημα, lateinisch sapa, 2. das defrutum und 3. das σίραιον, müssen wir bemerken, dass vom pharmakologischen Standpunkt aus gegen

den Process des Einkochens an sich nichts einzuwenden ist und dass daher diese Sitte noch heutigen Tages besteht. Aber die Alten verwandten zum Einkochen leider nicht hygienisch geeignete Gefässe. Dasselbe[1]) geschah bei Griechen und Römern anfänglich in Kesseln aus Bronce oder Blei. Da man aber bald merkte, dass die Bronce (wegen ihres Kupfergehaltes) den Wohlgeschmack des Decoctes verdarb, wandte man auf Columellas Rath statt derselben Blei an. Dadurch verschlimmerte man nur die Sache, denn das Blei ging mit den weinsauren Salzen Verbindungen ein und rief dadurch die schwersten Vergiftungen hervor.

§ 92—99. Bei der Besprechung der Weine sei wiederum die schon oben angeführte Schrift von R. Kobert erwähnt, in der ausführlich dargethan ist, dass die Weine ebenfalls wie der eingekochte Most oft bleihaltig wurden. Wenn in § 95 der Weingenuss ganz besonders denen untersagt ist, die Kopfschmerzen, Epilepsie und Wuthanfälle haben, so liegt diesem Verbot vielleicht die Thatsache mit zu Grunde, dass Galen manchmal nach Weingenuss diese Krankheiten auftreten oder sich verschlimmern sah. Bleihaltige Weine sind nämlich in hohem Grade geeignet, diese Giftwirkungen zu entfalten.

§ 100. Auch hier ist eine Aeusserung unseres Autors nicht unbedenklich. Galen sagt: „Wer würde sich einen sauren Wein anschaffen?“ Wir müssen darauf antworten, dass die Methode, wie die Alten die Säure beseitigten, d. h. durch Zusatz von bleihaltigen Gemischen (Mennige) oder Einkochung in Bleigefässen, allerdings die Säure vermindert, aber die Schädlichkeit ganz ausserordentlich erhöht. Natürlich wollen wir nicht behaupten, dass alle entsäuerten Weine jener Zeit bleihaltig gewesen seien, aber doch wenigstens einige.

§ 109 redet Galen davon, dass durch Wein Leberanschoppung eintritt. Dies ist in der That eine der wichtigsten Schädlichkeiten, welche der Alkoholgenuss nach sich zieht. Es kommt erst zur Vergrösserung der Leber bei gleichzeitiger Fetteinlagerung, dann zur Schrumpfung, d. h. zur Lebercirrhose. Bei dieser kann man thatsächlich von einer Verlegung der Gefässe reden, was vielleicht unser Autor als „Verstopfung in den Enden der Gefässe“ bezeichnet.

---

[1]) R. Kobert. Ueber den Zustand der Arzneikunde vor achtzehn Jahrhunderten. Halle, Verl. Rich. Mühlmann. 1887. S. 29.

§ 114. Die Molken spielen noch heutigen Tages in den sogenannten Molkenkuranstalten eine grosse Rolle. Es steht fest, dass dieselben nur wenig nährend wirken, wohl aber eine Ausspülung des Körpers veranlassen und daher allerdings zu den säfteverdünnenden Mitteln gerechnet werden können, während der Käse von unserem Autor ganz mit Recht als ein Verdickungsmittel der Säfte bezeichnet wird.

§ 116 giebt unser Autor die seit der Entdeckung des Tuberkelbacillus von allen Medicinern angenommene Regel, dass man die Milch gekocht geniessen soll. Diese Regel hat, auch wenn man von dem Tuberkelbacillus absieht, ihre Richtigkeit.

§ 118. Wenn die ungekochte Eselsmilch als Säfteverdünnungsmittel empfohlen wird, so dürfte dies darauf beruhen, dass die Esels- und Pferdemilch wesentlich reicher an Zucker ist, als z. B. die Kuhmilch, und daher ein rationelles Laxans bildet. Uebrigens wurde diese auch von Hippokrates schon in gleichem Sinne angewendet. Gerade bei der Esels- und Pferdemilch ist ein Sterilisiren durch Kochen unnöthig, da diese Thiere der Tuberculose nur selten unterliegen. Wenn unser Autor die Eselsmilch also ungekocht bevorzugt, so ist dies nicht bedenklich. Es ist insofern aber sogar als ganz rationell zu bezeichnen, weil sie ungekocht wesentlich mehr laxirend wirkt, als in gekochtem Zustande.

Galens Schrift über die säfteverdünnende Diät.

Da die meisten chronischen Krankheiten eine säfteverdünnende Diät erfordern, so dass sie oft allein durch eine solche geheilt werden können und weiter keines Arzneimittels bedürfen, so wird es von Nutzen sein, Genaueres über sie festzustellen. Denn in den Krankheiten, wo es möglich ist, allein durch Diät das Ziel zu erreichen, ist es besser, von Arzneimitteln Abstand zu nehmen. So weiss ich z. B., dass viele Fälle von Nierenentzündung und § 2.
Gicht, bei denen die Gelenke noch nicht voll von Gichtknoten waren, durch eine solche Diät theils geheilt wurden, theils eine Besserung aufwiesen. Ferner weiss ich, dass nicht Wenige, die von andauernder Athemnoth befallen waren, dadurch soweit gefördert

wurden, dass sie entweder völlig wiederhergestellt wurden oder
doch nur in langen Zwischenräumen geringe Beschwerden hatten.
Die säfteverdünnende Lebensweise beseitigt ausserdem die Milz-
sucht und die Leberverhärtung, ferner heilt sie die noch nicht
stark ausgebildete und im Anfangsstadium befindliche Epilepsie
vollkommen und führt auch eine nicht geringe Besserung herbei,
wenn diese Krankheit schon chronisch und weit vorgeschritten ist.
§ 3. Bezeichnet wurde diese Diät von den Aerzten als die säfte-
verdünnende, wie sie im Gegensatz zu ihr auch eine andere die
säfteverdickende genannt haben, entsprechend der Einwirkung,
welche die eine oder die andere in unserem Körper auf die Säfte
hervorbringt. Sie ist im Laufe langer Zeit durch Versuch und
Ueberlegung zugleich genau festgestellt worden; denn Geruch und
Geschmack bieten der Ueberlegung schon vor dem Versuch hin-
§ 4. reichende Erkennungszeichen für alle derartigen Speisen. Alle
Nahrungsmittel nämlich, welche die Sinne reizen und beissen, sind
offenbar scharf und im Stande, dicke Säfte zu zersetzen; sie rufen
ja auch, wenn man sie im Uebermaass zu sich genommen hat,
einen Reiz im Magen und starke Uebelkeit hervor und geben,
wenn sie durch Erbrechen oder Stuhlgang ausgeschieden werden,
scharfe Gerüche von sich. Die meisten unter ihnen treiben auch
Urin und unangenehm und scharf riechenden Schweiss aus. Wenn
man sie auf Furunkelgeschwülste legt, so zerklüften und arrodiren
einige leicht die Haut, andere durchlöchern sie, viele stossen von
ihr etwas wie eine Rinde ab und erzeugen gewisse Wunden und
§ 5. besonders den sogenannten Schorf. Dies sind alles deutliche Er-
kennungszeichen dafür, dass auch die im Körper vorhandenen Säfte
von ihnen vermöge einer ihnen innewohnenden scharfen und auf-
lösenden Kraft verdünnt werden. Diese Ueberlegung wird aber auch
durch den Versuch bestätigt. Es zeigt sich nämlich, dass solche
Speisen auf alle menschlichen Körper, die mit dicken, zähen und
II. § 6. kühlen Säften angefüllt sind, recht günstig einwirken. Nur muss, wie
bei allem anderen, so auch hier der Arzt die Leitung in der Hand
haben, um den geeigneten Zeitpunkt und das Maass herauszufinden.
Denn wer sie nicht richtig gebraucht, läuft Gefahr, schlechte Säfte
zu bekommen. Aber jetzt ist es nicht meine Aufgabe, dies aus-
einanderzusetzen, sondern allein über die Nahrungsmittel selbst zu
handeln.

§ 7. Dass Knoblauch, Zwiebel, Kresse, Porree und Senf zu den
säfteverdünnenden Gewächsen gehören, wird auch dem Laien bei

der Stärke der ihnen innewohnenden Eigenschaft nicht entgehen. Nach diesen folgen Myrrhenkraut, Bertram, Majoran, wilde Minze, Wasserminze, Polei, Saturei und Thymian, alles Pflanzen, die frisch genossen werden müssen, ehe sie vertrocknen; denn wenn sie vertrocknet sind, sind sie schon Heil-, nicht mehr Nahrungsmittel.
Ueberhaupt ist das Getrocknete immer wirksamer als das Frische, § 8.
wie ja auch bei den noch grünen Gewächsen das reifere wirksamer ist als das unreife und alles auf der Höhe und an wasserlosen Orten gewachsene wirksamer ist als das, was in der Ebene, in
Gärten oder in Niederungen gewachsen ist. Diese Regeln muss § 9.
man sich für alle insgemein merken. An die obengenannten Pflanzen schliesst sich dann die Frucht des Kapernstrauches und der Terpentinpistacie und an diese der Raukenkohl, der Wassermerk, der Sellerie, die Petersilie, das Basilienkraut, der Rettig,
der Kohl und der Mangold. Dagegen sind Malven, Spinat und § 10.
Gartenmelde, wenn sie auch dem Aussehen nach dem Mangold sehr nahe stehen, ihm doch in der Wirkung durchaus nicht ähnlich; sie sind wässerig und fade und besitzen durchaus keine Schärfe, ähnlich den Kürbissen, Gurken, Melonen, Apfelmelonen
und Pflaumen. Denn alle derartigen Pflanzen sind feucht, kalt und § 11.
schleimig und besonders alle die, welche ungekocht verzehrt werden, wie Aepfel, Birnen und Gurken. Deshalb kochen auch manche die härteren Gurken wie die Kürbisse. Auch von den Aepfeln und Birnen schaden die gekochten weniger, und von den roh gegessenen Früchten sind diejenigen von den genannten, die zum Aufbewahren die geeignetsten sind, weniger ungesund. Indessen habe ich jetzt darüber nicht zu reden.

Ich kehre also wieder zu den Nahrungsmitteln zurück, die die III. § 12.
Säfte des Körpers verdünnen, wobei ich mit dem, wovon ich abgeschweift bin, noch einmal genauer beginne, da es einer genaueren
Unterscheidung bedarf. Alle zarten und jungen Gewächse sind § 13.
wegen der Menge der Feuchtigkeit, die sie besitzen, da sie noch im Wachsthum begriffen sind, mässig in ihren Wirkungen, wie auch schon kurz zuvor gesagt ist, und aus diesem Grunde werden viele von den heilkräftigen Pflanzen, so lange sie noch wachsen und gedeihen, ähnlich den Speisen gegessen, wie die Stengel vom Silphium, vom Senf, ausserdem vom Bertram, von der bunten Distel, vom Mannestreu und von unendlich vielen anderen, welche wir gewöhnlich wilde Gemüse nennen, weil sie sämmtlich kurz darauf stachlig werden und nicht einmal für das Vieh geniessbar

§ 14. sind. Man muss sich also merken, dass alle derartigen Pflanzen zwar, wenn sie ausgewachsen sind, stark zersetzend wirken, dass sie aber, so lange sie noch im Entstehen und im Wachsthum begriffen sind, nur mässig die Säfte verdünnen. So ist auch die Nessel vor dem Vertrocknen ähnlich wie Malven und Mangold essbar; von derselben Art sind auch Fenchel, Raute, Koriander und
§ 15. Dill, die aber ausserdem noch offenbar erwärmen. Eine andere Gattung der wilden Gemüse ist weniger zersetzend als die genannten, so dass sie in der Mitte zu stehen und keiner dieser beiden Gruppen anzugehören scheinen, da sie weder merklich zersetzen noch merklich verdicken. Alle diese wilden Gemüsepflanzen werden zusammen Seris genannt; jede Art von ihnen hat aber bei den Landleuten einen eigenen Namen für sich, wie der Lattich, der Krümling, das syrische Gingidium und unzählige andere derartige bei jedem Volke. Die Athener jedoch nennen alles zusammen Seris; denn die Alten haben nicht allen einzelnen Arten
§ 16. besondere Namen gegeben. Da nun keine Art dieser Pflanzen allen bekannt ist, weil ja auch nicht alle überall wachsen, muss man sich im Allgemeinen mit den Merkmalen ihrer Wirkung vertraut machen, um von den Namen der verschiedenen Arten und
§ 17. ihrer Besprechung im Einzelnen absehen zu können. Wenn also eine Pflanze für Geschmack oder Geruch oder auch für beide Sinne scharf, beissend und erhitzend erscheint, so nehme man an, dass ihr eine zersetzende und verdünnende Kraft innewohnt. Ebenso muss eine Pflanze, die einen angenehmen Geruch hat und im Geschmack den Eindruck eines Gewürzes macht, zwar auch erhitzend in ihrer Wirkung sein, aber doch weniger als die, welche eine merklich beissende, zerfressende und erwärmende Wirkung
§ 18. ausüben. Eine gewisse zersetzende Kraft besitzen auch alle die, welche im Geschmack natronähnlich oder salzig sind, und ausserdem führen auch die meisten von ihnen ab. Nicht weniger als diese sind auch die bitteren Pflanzen von säfteverdünnender Wirkung,
§ 19. weshalb man auch die meisten von ihnen gekocht isst. Natürlich macht es auch keinen geringen Unterschied, ob man solche Pflanzen mit Essighonig, Weinessig, Salz oder Oel isst. Denn die Wirkung derselben wird durch Weinessig und Essighonig verschärft, durch Oel aber gemildert. Denn abgesehen davon, dass das Oel keine verdünnende Wirkung auf dicke Säfte ausübt, mildert es auch die Stärke aller Substanzen, die eine solche haben.
§ 20. Deshalb isst man auch alle Speisen, die wässerig und fade

schmecken — dies ist aber wegen des übermässigen Feuchtigkeitsgehaltes bei den meisten Gemüsepflanzen und besonders bei den Gartengemüsen der Fall — sämmtlich mit Weinessig, indem man alle, die man lieber roh isst, mit Fischbrühe mischt, dagegen über alle, die man lieber gekocht isst, Oel giesst. Einige geniesst man auch mit Kräuterbrühen, die sämmtlich Weinessig enthalten, ausserdem aber Honig oder Senf, wozu man Dill, Laserkraut, Kümmel, Sellerie, Karbesamen oder irgend etwas anderes derartiges hinzu- § 21.
mischt. Denn die Natur selbst zeigt nicht nur den Sachverständigen, sondern auch den Laien deutlich, was man thun muss. Auch ich würde oft denen, die eine säfteverdünnende Lebensweise anwenden wollen, verordnen, beständig solche Kräuterbrühen einzunehmen, wenn nicht manche Köche sehr viel Datteln hineinmischten. Man § 22.
muss sich also auch über die Kräuterbrühen in Kürze ein Urtheil merken. Diejenigen aus sehr vielen scharfen und erhitzenden Ingredienzien, wie gerade die soeben genannten und die, welche man mit Zwiebeln und Knoblauch oder Koriander bereitet, sind sämmtlich von säfteverdünnender Wirkung, die aber, welche mit weniger derartigen, dagegen mehr säfteverdickenden Zusätzen bereitet werden, sind von gemischter Wirkung.

Nachdem ich zunächst von den Gemüsespeisen gesagt habe, dass IV. § 23.
die meisten von ihnen die Säfte verdünnen, muss ich wohl im Anschluss daran auch über die sogenannten spargelähnlichen Pflanzen, den Sumpfspargel, den Mäusedornspargel, den Zwerglorbeer, die Zaunrübe, das Keuschlamm, den Holunder und ähnliche sprechen. Zu dieser Art gehören auch die Ranken des Weinstocks und der Brombeere sowie die etwa essbaren Triebe oder Blüthen anderer Sträucher. Der sogenannte Mäusedornspargel ist gewisser- § 24.
maassen von mittlerer Wirkung. Nach beiden Seiten ein wenig hinter diesem zurückstehend ist der Sumpfspargel und der Spross des Zwerglorbeers, und zwar ist der Sumpfspargel um so viel feuchter wie der Zwerglorbeer trockener. Um nichts weniger als die oben Genannten sind der Spross der Zaunrübe, des Keuschlammes, des Holunders und noch mehr als diese die ausgesprochen herben und saueren, wie die Ranken der Brombeere und des Weinstocks, für den Magen nützlich; die Holunderranke reinigt auch den Unterleib durch Abführen. Die abführenden Pflanzen kann man § 25
nicht eher erkennen, als man sie versucht hat, bei den anderen aber ist es möglich, von dem Geschmack mit Sicherheit auf die Wirkung zu schliessen. Denn die sauer schmeckenden sind im

allgemeinen sämmtlich gut für den Magen und stehen bezüglich ihrer Wirkung ziemlich genau in der Mitte; zu dieser Art gehört auch der Palmkohl; so nennt man nämlich den weichen Spross an der Spitze[1]) des Baumes, während man die jungen seitlichen Triebe Elatai nennt. Die aber, welche auch noch einen etwas bitteren Geschmack haben, sind um so viel trockener und schärfer als diese, wie sie bitterer sind. Wenn sie aber auch noch merklich auf der Zunge beissen und brennen, dann müssen solche Pflanzen zu der entschieden säfteverdünnenden Gattung gerechnet werden.

V. § 26. Das genügt über die Gemüse. Nunmehr gehe ich auf die Samenarten ein. Um zunächst auch über diese im Allgemeinen zu sprechen, so gleichen sie bezüglich ihrer Wirkung den Gewächsen, deren Samen sie sind, nur sind sie trockener als jene alle, und deshalb verdünnen sie die Säfte mehr und sind nicht von jeder Pflanze essbar, gerade wie auch nicht alle Pflanzen aus essbaren Samen essbar sind; was aber die geniessbaren Samen betrifft, so neigen sie, wie gesagt, innerhalb der jedesmaligen Natur

§ 27. der Pflanzen zum Trockeneren und stärker Erhitzenden hin. So wirkt auch der Same des Mohns viel mässiger als der Mohn selbst. Daher streut man ihn auch auf die Brote und mischt ihn unter vielerlei anderes Backwerk, in der Ueberzeugung, dass er nichts schadet. Aber dass auch dieser die Säfte abkühlt, das erhellt daraus, dass er Schwere des Kopfes und Schläfrigkeit hervorzubringen vermag; allerdings nicht in gleichem Maasse wie der Mohn, sondern der Mohn selbst ist um so viel wirksamer in der Abkühlung als sein Same, als der Saft des Mohns wirksamer ist als der Mohn selbst. Einschläfernd wirkt auch der Same des Lattich, denn auch dieses Gewächs ist feucht und kalt. Daher muss der, welcher die säfteverdünnende Diät anwendet, sich vor

§ 28. diesen Samen in Acht nehmen. Auch der Sesamsame erzeugt im Körper dicke und zähe Säfte. Dagegen ist der Same von Sellerie, Petersilie, Kümmel, Karbe und Dill, ferner der des Laserkrauts, des Sison, des Ammei, des Seseli, der Mohrrübe, des Zirmet und aller wohlriechenden, scharfen und erhitzenden Pflanzen offenbar bekömmlich für die, welche die säfteverdünnende Diät gebrauchen.

§ 29. Einige von solchen Samen sind in ihrer Wirkung so stark, dass

---

[1]) Die Worte „an der Spitze“ sind aus der lat. Uebersetzung hinzugefügt; der griechische Text ist lückenhaft.

sie in nichts hinter den vortrefflichsten Heilkräutern zurückbleiben, wie z. B. der Same der Raute, der besonders wirksam ist und die Säfte stark verdünnt. So besitzt auch der Same des Keuschlamms und des Hanfs nicht nur Heilkraft, sondern verursacht auch Kopfschmerz. Nur zu einem einzigen Zweck kann man sie passend anwenden, nämlich wenn man das Blut durch den Urin reinigen will. Aber es ist ja nicht meine Absicht, von den Arzneipflanzen zu handeln, höchstens beiläufig, so dass ich mich hierbei nicht aufzuhalten brauche.

Ich komme jetzt wieder auf die Samen zurück und zwar auf VI. § 30.
eine andere Art, die man auch zuweilen Cerealien (Demetria) nennt. Vertrauter ist den Griechen jedoch als Bezeichnung für ihre ganze Gattung das Wort Ospria. Manche nennen sie auch Chedropa. Einige andere aber nennen die ganze Gattung Ospria und nur die von ihnen, welche mit der Hand gepflückt werden, Chedropa, alle anderen jedoch, die mit Sicheln gemäht werden, Sitos (Getreide). Andere nennen nur den Weizen Sitos. Noch andere rechnen dazu auch die Gerste. Nenne es nun jeder, wie er will, ich werde jetzt über die Wirkung der Ospria sprechen.
Weizen ist die nahrhafteste Speise und geeignet, im Körper zähe § 31.
und dicke Säfte zu bilden, so dass man, wenn man ihn nicht in der üblichen Zubereitung zu sich nehmen wollte, recht dicke und zähe Säfte erzeugen würde. Man darf den Weizen weder einfach § 32.
gekocht essen, wie ich sehr viele Landleute in Asien ihn essen sah — sie machen ihn nur mit etwas Salz wohlschmeckend —, noch darf man Weizenmehl zu Brei kochen, indem man es mit Wasser oder Milch einrührt. Denn alle derartigen Gerichte sind schwerverdaulich und bilden schlechte Säfte. Die einzig vernünftige Zubereitung, die auch jetzt mit Recht allein beliebt ist, ist die mit Sauerteig oder Salz in einer Form; etwas weniger gut als diese ist die Zubereitung im Backofen. Die anderen verdienen § 33.
überhaupt keine Erwähnung. Es besteht aber auch unter den Weizenarten selbst eine nicht geringe Verschiedenheit. Denn diejenigen, welche schwer und fest und bis ins Innere gelb sind, sind am nahrhaftesten und erzeugen dicke und zähe Säfte. Diejenigen dagegen, welche leicht und locker und innen weiss sind, nähren weniger und erzeugen auch weniger dicke und zähe Säfte. Auch § 34.
das ganz feine Weizenmehl und die Weizengraupe sind ziemlich nahrhaft und machen dicke und zähe Säfte. Aber diejenigen, welche eine verdünnende Diät befolgen, brauchen das ganz feine

Weizenmehl ja überhaupt nicht anzurühren. Weizengraupen dürfen sie mit Maass geniessen, sowohl allein in Wasser gekocht, als auch mit Weinhonig oder süssem aber hellem und dünnem Wein nach Art des Falerners, ausserdem auch mit vielen anderen Nahrungsmitteln vermischt, besonders mit geriebenem Mangold und Vogelfleisch-
§ 35. brühe. Wenn man aber einen Brei oder einen schleimigen Trank aus Weizengraupen bereiten will, so soll man sie nicht nur mit Dill mischen, sondern auch etwas Porree, Polei, wilde Minze oder smyrnäischen Dost hinzuthun. Und so ist denn auch die Verwendung des Pfeffers nicht nur bei solchen Gerichten, sondern auch bei fast allen anderen für die verdünnende Diät von wesent-
§ 36. lichem Nutzen. Gerstenschleim dagegen besitzt schon an sich eine gewisse reinigende Wirkung, so dass er nicht einmal des smyrnäischen Dostes bedarf. Wenn man aber einmal seine Wirkung noch verstärken will, so genügt es, Pfeffer daran zu thun. Honig hat der Gerstenschleim auch nicht nöthig, ausser wenn man Brust und Lunge reinigen will, während bei Leber- und Milzleiden die Mischung unzweckmässig ist. Denn diese Theile werden durch die aus Weizengraupen bereiteten seimigen Getränke an sich und noch viel mehr, wenn diese mit Honig vermischt sind, gereizt. Indessen soll über den Gebrauch des Honigs überhaupt etwas weiter unten gehandelt werden.

§ 37. Jetzt wollen wir wieder zur Gerste zurückkehren; denn sie ist nicht nur in ihrer Verwendung zum Gerstenschleim geniessbar, sondern man macht auch an vielen Orten Gerstenbrote, kocht das Mehl der Gerste mit Milch, bereitet aus gedörrter Gerste Gerstenkuchen und geniesst sie mit Wasser wie Weizengraupen gekocht
§ 38. und mit süssem Wein oder Siraion. Was also zunächst die Gerstenbrote betrifft, so ist zu merken, dass sie sämmtlich wenig nahrhaft und durchaus ungeeignet sind, dicke Säfte und Blähungen zu erzeugen, wie man sie auch zubereiten mag. Die Gerstenkuchen ferner sind ähnlich den Gerstenbroten wenig nahrhaft, sie trocknen aber mehr, weil die Gerste gedörrt ist. Das Gerstenmehl dagegen ist feuchter und erzeugt mehr Koth und Blähungen als die beiden vorherigen, und zwar ganz besonders, wenn man es
§ 39. ähnlich wie Weizengraupen mit Milch zubereitet. Die mit irgend welchen süssen Zuthaten genossene Gerste ist für die vorliegende Diät viel bekömmlicher als Weizengraupen. Denn die Weizengraupen erzeugen dicke und zähe Säfte. Man soll aber auch die Gerste, wenn möglich, weder mit Siraion noch mit irgend etwas anderem, was

sehr dicke Säfte erzeugt, zu sich nehmen, sondern vielmehr mit Weinhonig oder mit einem dem Falerner ähnlichen Wein. In der- § 40.
selben Weise kann man auch das Einkorn und den Hafer verwenden, nur sind sie schwerer verdaulich und erzeugen mehr Koth als Gerstenschleim und Weizengraupen. Sehr verbreitet sind diese Samen in der Landschaft Mysien in Kleinasien, so dass man dort auch Brot daraus macht. Natürlich sind auch diese Brote schwerer verdaulich und nicht fähig, gesunde Säfte zu erzeugen. Auch die § 41.
sogenannte Olyra kommt in Asien sehr viel vor und steht in der Mitte zwischen den letztgenannten und dem Weizen. Sie ist nämlich um soviel schlechter als der Weizen, wie sie besser ist als jene Getreidearten. Man verwendet sie in ebendenselben Zubereitungen. Ausser Olyra und Tiphe (Einkorn) ist bei den Griechen § 42.
keine andere essbare Art von Zeia zu finden. Ich weiss zwar nicht genau, welcher von diesen beiden Arten die Alten den Namen Zeia beilegten, eine dritte diesen ähnliche Art jedoch giebt es nicht, sondern sie nannten entweder die Tiphe oder die Olyra so. Mnesitheos führt für einen und denselben Samen beide Namen an und nennt ihn Tiphe und Olyra, unter Zeia dagegen versteht er ein anderes schlechteres Nahrungsmittel als diesen, und ich glaube, dass er die jetzt von uns Tiphe genannte Art Zeia nennt oder auch irgend eine noch schlechtere. Der Same muss ausge- § 43.
droschen werden, wie Gerste, Olyra und Hafer, und wenn er enthülst ist, so ist er viel dünner und kleiner als der des Weizens, der Gerste und der Olyra; dabei ist er gelb, ähnlich dem Weizen und nicht weiss wie die Gerste. Bei einigen Völkern wächst auch § 44.
eine Gerste ohne Hülsen, wie z. B. in Cappadocien, und wird von ihnen auch so genannt, wie ich eben sagte. Sie ist in jeder Beziehung ausgezeichnet, besonders zuträglich aber, wenn sie wie Weizengraupen in Wasser gekocht mit einem süssen Wein genossen wird.

Die Saubohnen enthalten zwar auch nicht minder als die VII. § 45.
Gerste etwas Abführendes, aber sie werden nicht leicht verdaut und sind recht blähend, sodass es viel besser ist, Erbsen zu essen; denn diese sind in jeder Beziehung vortheilhafter als die Saubohnen. Dagegen sind die Platterbsen, Veitsbohnen und Phasolen noch viel schädlicher als die Saubohnen. Die Linsen sind indessen, § 46.
obwohl sie einen dicken Saft erzeugen, nicht durchaus unbrauchbar, so dass man sie geniessen kann, wenn keins von den geeigneten Nahrungsmitteln vorhanden ist. Aehnlich den Linsen sind

§ 47. auch die Lupinen, nur trocknen sie weniger aus. Die Kichererbsen bilden zwar eine aufblähende, schwer verdauliche und viel Koth erzeugende Speise, sind aber sehr förderlich zum Uriniren
§ 48. und besitzen auch eine gewisse abführende Wirkung. Die Erve ist mehr eine Speise für Rinder als für Menschen, hat aber eine zersetzende Wirkung, so dass man aus ihr ein Mittel bereitet, das in der reinigenden Wirkung auf die Brust keinem anderen nach-
§ 49. steht. Der Kuhhorn- und Bockshornklee — mit beiden Namen wird nämlich diese Pflanze benannt — wird zum Zwecke der Abführung zugleich mit Fischbrühe nicht unzweckmässig vor der Mahlzeit genommen, einige geniessen aber auch seinen Saft mit Honig als erwärmendes und abführendes Mittel; und er ist in der That zwar für beides gut, doch muss man sich hüten, ihn zuviel
§ 50. zu gebrauchen, denn er bereitet Kopfschmerz. Auch die übrigen so zum Abführen eingenommenen Mittel sollte man nur in ganz kleinen Mengen anwenden. Denn sie sind meistentheils blähend und schwer verdaulich, wie die Lupinen, Platterbsen und Phasolen.
§ 51. Damascenerpflaumen isst man, wenn man die säfteverdünnende Diät gebrauchen muss, besser vor der Mahlzeit mit Wasserhonig gekocht. Noch mehr als diese führen jedoch die iberischen Pflaumen ab. Ausserdem thun dies auch die Seeigel und die Brühen von sämmtlichen Muschelthieren sowie von alten Hühnern, ohne dass sie die geringste schädliche Wirkung auf den ausüben, der
§ 52. die verdünnende Diät befolgen will. Die Kaffernhirse, die gemeine Hirse und die italienische Hirse sowie alles andere Derartige erzeugen keine guten Säfte, verursachen Blähungen[1]) und sind schwer verdaulich, trocknen aber gehörig den Fluss des Magens und einiger-
§ 53. maassen auch den ganzen Körper. Man bereitet auch aus den sogenannten Loboi, die ja auch in Gärten gezogen werden, einen Brei ähnlich dem aus Bohnen. Auch von diesem ist bemerkenswerth, dass er dicke Säfte und Schleim erzeugt; indessen blähen die Loboi weniger als die Saubohnen, und das Abführende, was in
§ 54. diesen vorhanden ist, findet sich in den Loboi nicht. Was soll ich noch über die anderen schädlichen Samen sagen, die man auch ohne meine Warnung schon allgemein meidet? Es genügt, zusammenfassend zu sagen, dass die Gerste vor allen zum Getreide

---

[1]) Professor Kalbfleisch macht uns darauf aufmerksam, dass das überlieferte δυσώδη in φυσώδη zu berichtigen ist (die lateinische Uebersetzung hat richtig inflativa).

gehörigen Lebensmitteln für die säfteverdünnende Diät unschädlich ist, demnächst aber die aus Weizen in einer Form gebackenen Brote. Der anderen soll man sich möglichst enthalten, ausser wenn man einmal von Zeit zu Zeit Erbsen, Linsen oder Weizengraupen kosten will.

Eine sehr grosse und reiche Auswahl von Speisen, die für die VIII. § 55.
verdünnende Diät zu gebrauchen sind, liefern, wenn man will, die an felsigen Ufern lebenden Fische und die kleinen Bergvögel. Denn die in Sümpfen und Teichen und in der Ebene lebenden sind feuchter und erzeugen mehr Koth, während die in felsigen Gegenden lebenden Thiere sämmtlich ihrer Zusammensetzung nach trockener und erhitzender sind und ihr Fleisch am allerwenigsten Schleim und zähe Säfte erzeugt. Auch alles Uebrige, was auf § 56.
Bergen gedeiht, ist viel brauchbarer, als das in der Ebene, und mir scheinen die Bergvögel nicht nur wegen der dünnen Luft, sondern auch nicht zum wenigsten wegen ihrer Nahrung vor den in Sümpfen und Ebenen lebenden den Vorzug zu haben. Daher möge man Staare, Drosseln, Amseln und Rebhühner, sowie § 57.
die anderen Bergvögel essen, sich aber der Enten und der übrigen Wasservögel[1]) enthalten. So muss sich der, dem es Ernst mit dem Gebrauch der säfteverdünnenden Diät ist, auch den Genuss von Trappen, Gänsen und den anderen grossen Vögeln, die man auch Strausse nennt, und allen ähnlichen versagen. Denn sie haben sämmtlich Fleisch, das zur Vermehrung des Kothes beiträgt. Die sogenannten Thurmvögel und alle Vögel, die in Weinpflanzungen § 58.
leben, und die Thurmtauben sind gesünder, als die im Hause lebenden. So sind auch die Wildschweine bekömmlicher, als die zahmen, und überhaupt alle Thiere, die sich anstrengen müssen, brauchbarer, als die, welche dies nicht thun, und die, welche trockene Nahrung zu sich nehmen, brauchbarer als die, welche feuchtere Nahrung geniessen, und endlich die, welche reine und dünne Luft einathmen, zuträglicher als die, bei denen das Gegentheil der Fall ist. Das Fleisch der zahmen Schweine ist nämlich die nahrhafteste aller Speisen, enthält aber wegen der Trägheit des Thieres und des Ueberflusses an feuchter Nahrung sehr viele zähe Säfte in sich. Dieses Nahrungsmittels müssen sich also alle diejenigen, die § 59.
sich der säfteverdünnenden Diät befleissigen, gänzlich enthalten,

---

[1]) ἑλείων, wie die Pariser Handschrift aus ὀρείων richtig verbessert hat. (Vergl. Deutsche Litteraturzeitung 1899. Sp. 366.)

höchstens dürfen sie einmal die Beine und die hervorragenden Theile des Körpers kosten, doch auch nicht unbedingt, sondern nur, wenn sie sich gehörig körperlich anstrengen. In diesem Falle kann man Ohren, Rüssel und Füsse des Schweines essen und auch etwas vom Magen und von der Gebärmutter, wenn diese Theile gut gekocht sind. Diejenigen jedoch, die ein unthätiges und bequemes Leben führen, muss man nicht nur vom Essen dieser, sondern auch der Wildschweine zurückhalten, und sie werden sich damit begnügen müssen, von den Bergvögeln und den Fischen an felsigen Ufern zu leben, wie von der Iulis, der Meergrundel, dem Drossel-Lippfisch, dem Klippfisch, dem Papageifisch und überhaupt von allen denen, die weiches und lockeres Fleisch haben, dagegen müssen sie sich aller derer, die hartes und zähes Fleisch
§ 60. haben, gänzlich enthalten. Das Fleisch des Oniskos ist zwar weich, aber weniger locker als das der an felsigen Ufern lebenden Fische, das des Rothbarts dagegen zwar locker, aber nicht zugleich weich.
§ 61. Auf diese beiden Eigenschaften, die weiche und die lockere Beschaffenheit, muss man also bei dem Fleisch eines jeden Thieres Werth legen, und wenn man darauf achtet, darf man von dem Fleisch, das beide Eigenschaften besitzt, nach Belieben essen, von den anderen Fleischsorten muss man sich derer, die keine von beiden haben, gänzlich enthalten, während man von denen, die nur eine der beiden Eigenschaften besitzen, bisweilen auch essen darf, wenn man nichts anderes hat, aber sich vor dem Sattessen
§ 62. hüten muss. Daher soll es erlaubt sein, Onisken und Rothbärte und die anderen Meerfische zu essen, wenn keine von felsigen Ufern zu haben sind, und besonders diejenigen, welche mit Senf gegessen werden, wie der Skorpionfisch. Es giebt aber freilich auch einige Thierarten, die wohl eine von den obengenannten Eigenschaften besitzen, vor deren Genuss man sich aber trotzdem
§ 63. wegen des Vorherrschens der anderen auch hüten muss. So haben die Aale und die meisten Cephalopoden und Selachier zwar weiches Fleisch, sind aber trotzdem wegen ihrer zähen und schleimigen Beschaffenheit recht schädlich für die, welche die verdünnende Diät gebrauchen müssen, ebenso auch die meisten austerartigen Thiere. Die Bocks- und Rindsfische haben andererseits zwar durchaus kein feuchtes, schleimiges und zähes Fleisch, schaden aber ebenfalls erheblich durch ihre grosse Härte und Un-
§ 64. verdaulichkeit. Auch die meisten weichschaaligen und hartschaaligen Thiere sind theils wegen dieser beiden Eigenschaften,

theils wegen der Härte ihres Fleisches zu meiden, von den Selachiern sind nur der Zitterrochen und der gemeine Stechrochen geeignet, und so kann man auch diese zuweilen essen, wenn man keine an felsigen Ufern lebenden Fische hat, doch ist es dann räthlich, sie mit geriebenem Mangold oder weisser Brühe zuzubereiten und reichlich Porree und etwas Pfeffer dazuzuthun. Diesen Gerichten stehen die Schollen und die Glattbutten in ihrer Wirkung nahe.

Von den Landthieren bilden die Schaf- und Ziegenböcke § 65.
und überhaupt das ganze Geschlecht der Schafe und Ziegen keine brauchbare Nahrung. Nur die jungen Ziegen kann man vernünftigerweise geniessen. Vor dem Genuss von Lämmern soll man sich jedoch hüten, weil sie übermässig viel Flüssigkeit enthalten. Den § 66.
Genuss von Pferden und Eseln soll man eselartigen Menschen überlassen, wie den von Leoparden, Bären und Löwen den raubthierartigen. Dem Eselfleisch steht das Hirschfleisch nahe, weshalb man sich auch dessen enthalten soll. Das Hasenfleisch ist wohl § 67.
für eine andere Diät, nämlich für die austrocknende, nützlich, für die jedoch, mit der wir uns jetzt beschäftigen, nicht recht brauchbar; denn es verdickt das Blut erheblich. Ferner ist der Genuss des Blutes sämmtlicher Thiere und ganz besonders des Hasenblutes im Interesse der verdünnenden Diät zu vermeiden, wie auch sämmtliche Eingeweide, denn sie erzeugen viel Koth, schlechte Verdauung und ungesunde Säfte. Hunde- und Fuchsfleisch habe § 68.
ich noch niemals gekostet, weil sein Genuss weder in Asien noch in Griechenland gebräuchlich ist, auch nicht in Italien. Es soll jedoch auch dies an vielen Orten gegessen werden, und ich vermuthe, dass seine Wirkung ähnlich der des Hasenfleisches ist; denn Hase, Hund und Fuchs haben gleich trockenes Fleisch. Wie § 69.
ich es für zulässig erklärt habe, die Beine und die hervorragenden Theile des Schweines zu geniessen, so ist es auch mit den Flügeln der Hühner. Dagegen sind die Hoden und die Eingeweide für die verdünnende Diät nicht brauchbar. Auch verbiete ich es nicht, wenn man sich körperlich anstrengt, den Rumpf der Hühner zu essen und besonders derjenigen, die auf Höhen leben; wenn man sich jedoch nicht körperlich anstrengt, darf man vom Fleisch der Hühner, Turteltauben und anderen Tauben nur mässig essen. In- § 70.
dessen ist die Turteltaube und besonders die auf den Bergen lebende ihrer Zusammensetzung nach trockener, so dass man diese auch wohl ohne Schaden essen kann. Man darf jedoch nicht nur

die Turteltaube, sondern auch das Rebhuhn und alle anderen Thiere, die einigermaassen hartes Fleisch haben, nicht frisch geschlachtet essen, sondern man muss sie wenigstens einen Tag
§ 71. liegen lassen. Was ferner die Ringeltaube anbetrifft, so ist sie, abgesehen davon, dass sie härteres Fleisch hat als die Tauben, Turteltauben und Rebhühner, schwerer verdaulich und erzeugt viel Koth. Rebhühner dagegen und Turteltauben haben weder besonders hartes Fleisch, noch sind sie schwer verdaulich oder erzeugen schlechte Säfte; ja, wenn sie auch nur einen Tag geschlachtet aufbewahrt worden sind, so verändert sich sogar ihre Härte leicht und sie werden locker und durchaus leicht verdaulich. Sie geben nämlich für den Körper eine brauchbare Nahrung ab und erzeugen Blut, das durchaus nicht zähe und weder besonders dick noch besonders dünn ist, was meiner Ansicht nach ein Hauptererforderniss für gesunde Speisen ist.

IX. § 72. Hierüber ist damit genug gesagt; ich habe nun noch über das Uebrige zu sprechen. Die Wurzeln der Gemüsearten sind fast sämmtlich stark kotherzeugend und schwerverdaulich, für den vorliegenden Zweck jedoch haben weder die Mohrrübe, noch die Karbewurzeln irgend etwas Schädliches, wie sie andererseits auch nichts Nützliches haben. Sehr schädlich sind jedoch die Weissrüben, beinahe so sehr, als die wildwachsenden essbaren Zwiebeln;
§ 73. am allerschlechtesten aber die Pilze. So muss man auch die Wurzeln aller Pflanzen mit Argwohn betrachten, soweit sie nicht etwas Beissendes, Scharfes und Brennendes im Geschmack haben; daher muss man sich auch vor den Mangoldwurzeln in Acht nehmen. Diese Gemüseart ist zwar durchaus nicht schleimig, aber dennoch
§ 74. muss man auch ihre Wurzeln vermeiden. Was soll ich über die Malven sagen? Nicht nur ihre Wurzeln und ihre Stengel, sondern auch ihre Blätter erzeugen einen schleimigen Saft, und doch sind sie weniger schädlich. Für die verdünnende Diät sind die wilden Malven vortheilhafter, als die angepflanzten. Von derselben Art wie diese sind auch die Trüffeln, nur dass sie in sandigem und weniger feuchtem Boden wachsen und darum an Schädlichkeit
§ 75. hinter den Pilzen zurückstehen. Mit einem Wort, man soll sämmtliche Wurzeln im Verdacht haben, schwerverdaulich zu sein, und nur von den brennenden und scharfen essen, wie Knoblauch, Zwiebeln, Rettig, und auch diese mehr als Medicin denn als Nahrungsmittel.

X. § 76. Ueber die Wurzeln genügt das Obige. Nunmehr ist es Zeit, zu den Früchten der Bäume überzugehen. Nicht wenige unter

ihnen sind feucht und abkühlend, besonders die, welche man nicht aufbewahren kann. Am wenigsten können einem die schaden, welche den Unterleib erweichen, wie dies die Maulbeeren und nächst diesen die Pflaumen, Kirschen und Feigen thun. Die schwerverdaulichen sind schädlicher, als alle anderen, und zwar besonders, wenn sie ausserdem hartes Fleisch haben. Darum darf § 77.
man von diesen keine geniessen, ausser denen, die sich zur Aufbewahrung eignen, wie es bei einer ganzen Anzahl von Birnen-, Aepfel- und Weinsorten der Fall ist. Die weicheren kann man eher essen, als die härteren, aber keine von ihnen bis zur Sättigung, seien es nun die Pfirsiche oder die Aprikosen, welche die Römer Praecocia nennen, oder gar die sogenannten serischen Aepfel.
Auch die Myrthenbeeren und die Dattelpflaumen und alle anderen, § 78.
die diesen gleichen, sind nicht nützlich. Die Ebereschen aber und die Mispeln kann man wohl zu anderen Zwecken mit Recht gebrauchen, doch für die säfteverdünnende Diät sind sie unbrauchbar, besonders die Mispeln. Um es zusammenzufassen: es sind alle Früchte, die sehr sauer und herb sind, für unsere Diät schädlich, zuträglich allein für Flüsse in den Eingeweiden und für einen schlaffen Magen und Unterleib. Von allen Früchten, die bis zum § 79.
Winter aufgehoben werden können, sind die zuträglichsten die getrockneten Feigen und die Nüsse, sowohl sonst, als auch gerade für unsere Diät. Ausserdem sind auch die Pistacien[1]) für diese Diät nicht übel, ebenso wie die bitteren Mandeln. Die sogenannten § 80.
pontischen Nüsse (Haselnüsse) sind härter als diese und enthalten nichts, was den in den Eingeweiden vorhandenen Koth auflösen kann. Aeusserst schädlich sind ferner die Kastanien und die Eicheln in rohem Zustande, aber auch wenn sie gekocht, gebraten und geröstet werden, sind sie ungesund. Die Oliven stehen als § 81.
Nahrungsmittel für den vorliegenden Zweck gewissermaassen in der Mitte, so dass ich sie weder besonders loben, noch besonders tadeln kann. Ebenso ist es auch mit den aufgehängten Trauben. Die in Trebern[2]) (Stemphyla, Brytia oder wie man sie sonst nennen will) aufbewahrten sind nicht unbrauchbar für Magenleiden, jedoch für den vorliegenden Zweck weniger geeignet, und die in Wein eingelegten noch weniger. Die Rosinen dagegen sind, wenn § 82.

[1]) Zur Ergänzung des lückenhaften Textes an dieser Stelle benutzten wir die in der griechischen Ausgabe unten angemerkte lateinische Uebersetzung des Nicolaus von Rhegium.

[2]) Vergl. die Anmerkung der griechischen Ausgabe.

sie noch nicht herb sind, für Milz- und Lebererweiterung nicht gesund, vortheilhafter jedoch für Brust- und Lungenleiden. So sind auch andererseits die herben Granatäpfel zwar schädlich für
§ 83. die letztgenannten Leiden, aber gesünder für Magenleiden. Die anderen Baumfrüchte beurtheile man von folgenden Gesichtspunkten aus: Die harten und herben sind sämmtlich schädlich, von den anderen darf man mit Maass essen. So soll man auch, wenn etwas in seinen verschiedenen Theilen verschiedene Eigenschaften hat, seine saueren und herben Bestandtheile essen, sich jedoch vor den anderen hüten. Man kann nämlich viele derartige Früchte finden, wie z. B. den medischen Apfel, den wir Citrus (Citrone) nennen. Denn ihre Schaale ist beissend und ihr Inneres scharf, aber ihr Fleisch erzeugt dicke und schleimige Säfte.

XI. § 84. Von den Speisen, die in Weinessig und Salzlösung aufbewahrt werden können, muss man halten, dass ihre ursprüngliche Wirkung soweit geändert ist, als sie sich selbst in Folge ihrer Zubereitung verwandelt haben. Dass aber Weinessig und Salzlösung zu den auflösenden und verdünnenden Substanzen gehören, weiss jeder-
§ 85. mann. Deshalb also verdünnen und zersetzen auch die eingesalzenen Fische die dicken und zähen Säfte äusserst wirksam. Aber auch unter diesen muss man die aussuchen, welche von Natur das weichste Fleisch haben, und sich vor den walartigen Fischen, noch weit mehr aber, als vor diesen, vor den Walen selbst hüten. Wenn aber Jemand auch von ihnen aus Mangel an besserer Nahrung oder aus sonstiger Veranlassung gerne essen möchte, so ist dies nur mit einer scharfen Kräuterbrühe angängig, wozu auch die Senfbrühe gehört, oder auch mit Oel und Wein-
§ 86. essig. Ueberhaupt muss man von allen Speisen im Allgemeinen wissen, dass, mögen sie nun in eine der genannten Substanzen eingelegt sein oder damit zubereitet werden, dies sehr viel zur Verdünnung der Säfte beiträgt. Daher muss denn auch jeder, der sich vorgenommen hat, eine solche Diät zu beobachten, selbst darauf aus sein, die meisten Speisen mit Weinessig und Essighonig zubereitet zu essen und sie, soweit es möglich, auch einzusalzen. In eingesalzenem Zustande kann man sogar auch ohne Gefahr ein wenig Schweinefleisch essen, sonst muss man sich jedoch davor hüten, da auch dies dicke und zähe Säfte erzeugt.

XII. § 87. Nachdem also auch dies genügend erörtert ist, bleibt nur noch übrig, über Honig, Wein und Milch zu sprechen, und zwar zuerst über den H o n i g, der sozusagen allein unter den süssen Speisen

und unter den süssen Getränken vollkommen dünne Säfte erzeugt. Die süssen Weine pflegen nämlich sämmtlich recht dickes Blut § 88.
zu erzeugen, denn sie sind dunkel und in ihrer Zusammensetzung dick. Noch mehr als bei den Weinen ist dies bei dem sogenannten Siraion der Fall; es ist dies sehr stark eingekochter Most. Manche § 89.
nennen, wie ich weiss, auch das Feigendekokt so. Auch dieses ist schlechtem Honig ähnlich und hat zwar auch eine gewisse zersetzende Kraft, steht aber nicht wenig hinter dem Honig zurück; noch viel mehr ist dies bei den getrockneten Feigen selbst der Fall, noch bedeutend mehr aber bei den frischen Feigen, so dass diese nicht mehr zur verdünnenden Art gehören. Allerdings gehören § 90.
die reifen Feigen zu der mittleren Klasse der Lebensmittel, von der es weder möglich ist zu sagen, dass sie erheblich verdünnend, noch dass sie erheblich verdickend auf die Säfte wirkt. Alle übrigen stehen tiefer als die mittlere Klasse, denn die, welche noch nicht schön reif sind, erzeugen dicke und kalte Säfte, sind schwer verdaulich und blähen, wie der Weinmost. Sie haben nur ein Gutes, nämlich dass sie schnell den Körper wieder verlassen und darum weniger schaden. Auch die süssen Trauben haben § 91.
dieselbe Natur und noch mehr als diese die Datteln. Denn die in Alexandrien, Cypern, Phönicien, Lycien und Cilicien wachsenden vertragen gar nicht das Aufheben, sondern werden mehr als Obst gegessen, weil sie wegen der übermässigen Feuchtigkeit leicht faulen. Bei den anderen, die sich zur Aufbewahrung eignen, ist die Schädlichkeit geringer, doch ist auch der von ihnen erzeugte Saft um nichts weniger dick, so dass man sich bei den genannten Leiden vor ihrem Genuss hüten muss.

Am wenigsten wird man süsse [1]) Weine beargwöhnen, die klar § 92.
und durchsichtig sind und deren Farbe blass und gelb ist. Einen weissen und zugleich süssen Wein wird man gar nicht aufweisen können, auch keinen sehr süssen gelben. Alle diese Weine erzeugen einen seiner Zusammensetzung nach in der Mitte stehenden Saft. Denn die zugleich dicken, dunklen und süssen Weine füllen § 93.
die Adern mit dickem Blute. Dagegen zersetzen die weissen und dünnen Weine die dicken Säfte und reinigen das Blut durch den Urin; die aber, welche zwischen diesen beiden ihrem Aussehen nach in der Mitte stehen, die gelben und zugleich süssen und

---

1) Wir folgen hier der lateinischen Uebersetzung; die griechische Handschrift hat statt „süsse“ παχεῖς = „dicke“, was hier schwerlich richtig ist.

durchsichtigen, die stehen auch ihrer Wirkung nach etwa in der
Mitte, da sie weder die Säfte wie die dunklen Weine verdicken,
§ 94. noch wie die weissen Urin treiben. Es giebt in den verschiedenen
Ländern viele Weine dieser Art, doch zeichnen sich unter ihnen
der Ariusier, der Lesbier, der Falerner, der Tmolier und der
Theräer aus, von denen aus man auf die anderen schliessen und
die ähnlichen aussuchen kann. Denn alle derartigen schaffen gutes
§ 95. Blut und erzeugen nur mässig dicke Säfte. Da die meisten von
diesen Weinen wohlriechend sind und stärker als die anderen er-
hitzen, so steigen sie natürlich zu Kopfe, und darum müssen sich
diejenigen ihrer enthalten, welche chronische Kopfschmerzen,
Migräne oder sonst Kopfschmerzen haben, ferner die, welche
an Epilepsie und Wuthanfällen leiden, und überhaupt alle,
§ 96. bei denen der Kopf angegriffen ist. Andererseits werden
alle chronischen Brust- und Lungenleiden ohne Fieber durch
diese Weine beträchtlich gebessert und besonders alle die-
jenigen, welche durch Ausspucken gereinigt werden. Denn um
ein leichtes Ausspucken herbeizuführen, bedarf es nicht nur der
Zersetzung und Erwärmung, sondern auch mässiger Befeuchtung.
Denn der übermässig trockene und zähe Auswurf verursacht durch
das gewaltsame Auswerfen starken Husten und führt die Gefahr
§ 97. herbei, dass ein Blutgefäss platzt. Deshalb also sind die dicken
und süssen Weine, weil wegen ihrer Dicke ihre Feuchtigkeit vor-
hält, für Brust- und Lungenleiden nutzbringend, wenn sie mit
säfteverdünnenden Mitteln eingenommen werden. Aber es darf in
ihnen weder eine herbe, noch saure, noch überhaupt zusammen-
ziehende Eigenschaft vorhanden sein, vielmehr müssen sie sich im
Geruch und Geschmack und in ihrer ganzen Beschaffenheit mehr
§ 98. dem honigartigen nähern. Ein solcher ist der Wein aus Pamphylien,
den man auch Skybelites nennt. Es genügt nämlich, diesen als
Muster und Maassstab für alle ähnlichen zu kennen. Denn dieser
Wein ist der beste von allen gleichartigen; wenn er nicht zu Ge-
bote steht, so kann man auch Theräer, Mytilenier, Theriner[1]) und
§ 99. Karyiner[1]) geniessen. Als Muster eines dunklen süssen, zugleich
aber herben Weines kann der cilicische Wein gelten, den man

1) Wir lesen nach der lateinischen Uebersetzung Θηρίνῳ statt σιραίῳ, vergl. die Anmerkung zu der griechischen Ausgabe. — Theriner und Karyiner sind süsse lydische Rothweine, die auch XV 632 (Kühn) zusammen erwähnt werden; ob der letztere nach κάρυον der Nuss oder nach einem Orte (Καρύαι?) benannt ist, lässt sich wohl nicht entscheiden.

Abates[1]) nennt. Er ist unbrauchbar für alle in Rede stehenden
Brust- und Lungenleiden, noch mehr sind das die Weine, welche
einen deutlich zusammenziehenden Geschmack haben, Süssigkeit
dagegen überhaupt nicht oder doch nur kaum bemerkbar besitzen.
Alle diese Weine haben aber wenig Ruf und sind darum, obschon § 100.
sie an vielen Orten gezogen werden, den Meisten unbekannt, weil
es weder den Grosshändlern Nutzen bringt, sie zu kaufen, noch
die Besitzer sich mit ihnen Mühe geben. Denn wer würde einen
saueren und dicken dunklen Wein zu einem Gelage, zur Hochzeit,
zum Götteropfer oder zu irgend einer anderen Festlichkeit an-
schaffen? Denn sie sind leicht füllend und schwer verdaulich und § 101.
hemmen beide Arten der Entleerung, sowohl die des Magens
als die der Blase; auch bewirken sie Stauungen in den Ein-
geweiden, werden leicht sauer und treiben zum Erbrechen und
sind nur bei Durchfall gut, doch auch dann nur in dem Falle, dass man
sich nicht satt daran trinkt. Ein solcher Wein wächst in nicht § 102.
geringer Menge in der Ebene bei dem äolischen Aegä, ein anderer
ihm ähnlicher in Perperina, der Nachbarstadt von Pergamum, und
die Bewohner jener Gegenden trinken ihn alle, weil sie daran ge-
wöhnt sind, ohne Schaden daran zu nehmen; sie hören nämlich
auch bei der richtigen Menge auf zu trinken. Nicht ohne Schaden
geniessen ihn jedoch alle die, welche nicht an ihn gewöhnt sind
und mehr als das richtige Maass trinken. Diese Weine sind für § 103.
den Körper aller derer, die sie trinken, offenbar nahrhaft, und ich
weiss, dass manche der in jenen Gegenden heimischen Jünglinge,
welche gymnastischen Uebungen in der Palästra obliegen, sie zur
Kräftigung ihres Körpers ebenso erfolgreich gebrauchen wie den
Genuss von Schweinefleisch.

Indessen sind sie für die vorliegende Diät ungemein schädlich, § 104.
und man darf die Darstellung nicht tadeln, weil sie Anderes zu
lehren unternehme als sie versprochen hat. Denn der, welcher
die verdünnende Diät mit Erfolg anwenden will, muss nicht nur
der verdünnenden Nahrung nachgehen, sondern auch die ver-
dickende meiden. So betrachten wir ja auch die ganze Medicin § 105.
selbst nicht nur als die Kunde vom Gesunden, sondern auch vom
Ungesunden, und zwar nicht weniger vom Ungesunden als vom
Gesunden. Man würde ja auch nicht weniger Schaden nehmen,
wenn man in das Schädliche verfällt, als wenn man sich des Ge-

[1]) Vergl. die Anmerkung zur Ausgabe. Die Handschrift hat ὀνοβάστην.

§ 106. sunden enthalten wollte. Es muss also der, welcher mit Erfolg die eine dieser beiden Arten anwenden will, von allem Kenntniss haben, aber von dem einen in erster Linie und um seiner selbst willen, von dem anderen, insofern es dem erstrebten Ziele entgegenwirkt.[1]) Es giebt aber noch eine dritte Art, die zwischen diesen beiden steht und weder nützt noch schadet, und von dieser muss man wissen, dass sie weder so gesund ist, dass man sie suchen soll, noch so ungesund, dass man Schaden von ihr fürchten muss. Wenn sie einmal vorhanden ist, so wollen wir sie nicht unnöthig als etwas Schädliches meiden, wenn sie aber nicht vorhanden ist, so wollen wir sie auch nicht unnöthig als etwas Nütz-
§ 107. liches erstreben. Hier können die Aerzte auch dem Kranken entgegenkommen. Denn das Schädliche wird man ihnen nicht erlauben, wenn sie es fordern, gerade wie man ihnen auch nicht nachgeben wird, wenn sie das Nützliche scheuen; dagegen darf man bei den neutralen Speisen ihren Neigungen und Abneigungen nachgeben, indem man sich hierbei nicht wie bei den gesunden und schädlichen den Nutzen oder Schaden zur Richtschnur nimmt,
§ 108. sondern die Begierde des Kranken. Es ist aber nicht einfach je eine Art von Speisen, Getränken oder überhaupt von Nahrungsmitteln gesund oder ungesund oder neutral, sondern alle diese Bezeichnungen sind relativ. Für die Krankheiten also, die ich im Anfange dieser Schrift erwähnte, ist die verdünnende Diät gesund, die verdickende jedoch schädlich, neutral aber die Diät, welche den Charakter von keiner dieser beiden deutlich zeigt, sondern die Zustände im Körper so lässt, wie sie sie findet.

§ 109. Nachdem ich dies festgestellt habe, muss ich wieder zu dem vorliegenden Gegenstand zurückkehren. Im Allgemeinen muss man festhalten, dass die süssen Weine, mit einem verdünnenden Mittel genommen, zwar Brust und Lunge von dicken, zähen und schleimigen Säfte reinigen, dass dagegen bei Leber- und Milzvergrösserung der von ihnen angerichtete Schaden grösser als der Nutzen ist. Denn es findet in diesen Eingeweiden eine starke Attraction des flüssigen Mageninhaltes statt, und dadurch tritt schnell eine Verstopfung in den Enden der Gefässe und besonders in der Leber ein, wo die Pfortader mit den Eingeweideadern zu-
§ 110. sammentrifft. Also ist kein süsses Nahrungsmittel geeignet für

---

[1]) Der griechische Text ist hier lückenhaft; wir folgen der vom Herausgeber in der Anmerkung vorgeschlagenen Ergänzung.

Eingeweide, die entzündet oder verhärtet oder an den engen Mündungen der Gefässe verstopft sind, selbst nicht der Honig, der doch eine zersetzende Wirkung ausübt, sondern auch bei diesem mässigt man die übermässige Süssigkeit durch Beimischung von Weinessig. Und so hat man dann schliesslich, wenn man ver- § 111.
mittelst der Theorie und Praxis forscht, als brauchbarstes Nahrungsmittel bei der verdünnenden Diät den Essighonig. Er hat nämlich nicht das Arzneiähnliche, was einigen nutzbringenden Mitteln innewohnt, erzeugt auch weder schlechte Säfte noch schwere Verdauung, noch hat er irgend eine andere schlechte Eigenschaft. Wenn nun noch der Essig mit Meerzwiebeln gekocht ist, so ist § 112.
er nicht nur zersetzender als alle anderen Nahrungsmittel, sondern auch als alle Arzneien, und es ist gut, wenn Alle diejenigen solchen Meerzwiebelessig und -Wein gebrauchen, welche den ganzen dicken, zähen und schleimigen Koth, der sich im Körper angesammelt hat, gewaltsam zersetzen und verdünnen wollen. So kenne ich unzählige Menschen, die im Uebrigen keine sehr gute Diät gebraucht hatten und dennoch durch den Meerzwiebelessig und -Wein schliesslich gesund wurden. Indessen darf man deshalb nicht auch selber alles § 113.
Uebrige vernachlässigen, sondern man soll die zweckentsprechenden körperlichen Uebungen anwenden und auf die Beschaffenheit und Menge der angeführten Nahrungsmittel genau achten. Denn es ist, denke ich, besser, durch Anwendung aller nützlichen Mittel schneller zum Ziele zu kommen, als das Gute mit dem Schlechten zu vermischen und bis zum Tode der Krankenpflege zu bedürfen.

Auch die Molken der Milch gehören zu den säfteverdünnen- § 114.
den Mitteln und führen ausserdem ab. Darum ist es angemessen, sie in gewissen Zwischenräumen häufig zu gebrauchen. Die Milch dagegen wirkt schon etwas verdickend, noch mehr als sie aber der Käse, und diejenigen, welche die säfteverdünnende Diät anwenden wollen, müssen sich vor dem Genuss des Käses in Acht nehmen. Denn er gehört zu den Speisen, die am meisten verdicken, wie die wilden Zwiebeln, die Schnecken, sämmtliche Hülsenfrüchte, das Gehirn und von den Eingeweiden die Leber, die Milz und die Nieren. Vor diesen also rathe ich sich in Acht zu § 115.
nehmen und noch mehr vor den Pilzen und den gekochten Eiern. Denn die sogenannten Trinkeier verdicken die Säfte nur mässig, wie auch der seimige Trank aus Weizengraupen, wenn man nicht nur Dill und Porree, sondern auch eins von den stark zersetzenden Ingredienzien hinzunimmt, wie den smyrnäischen Dost, Polei,

Saturei, Pfeffer und Thymian. Doch muss man den Pfeffer dünn
§ 116. darauf streuen, das andere aber mitkochen. Wenn es einmal nöthig ist, Milch zu geniessen, so soll man auch diese mit irgend etwas derartigem kochen. Mit Honig gemischte Milch ist zwar für Brustleiden nicht unzuträglich, für Leber- und Lungenleiden jedoch ungemein schädlich, soweit sie eine verdünnende Diät erfordern. Denn immer muss man sich dessen erinnern, was gleich im Anfange vorausgeschickt worden ist, und darf nicht glauben, dass nur von den Theilen schlechthin die Rede gewesen ist, ohne Rück-
§ 117. sicht auf die erwähnten krankhaften Zustände derselben. Die dicksten Säfte erzeugt also die käseartige Milch, wie die der Kuh und des Schweines, die dünnsten Säfte die molkenartige, wie die Eselsmilch; in der Mitte zwischen beiden Arten steht die Ziegenmilch. Nun ist aber die Milch im gekochten Zustande am meisten verdickend, denn das Abkochen entzieht ihr die dünneren und molkenartigeren Bestandtheile; dagegen wird sie, wenn man etwas Honig, Salz oder beides dazunimmt, bedeutend mehr im Stande sein,
§ 118. die Säfte zu verdünnen. Aus dem Gesagten geht also klar hervor, dass ungekochte Eselsmilch, wenn man Salz oder Honig dazuthut, am allerwenigsten dicke Säfte erzeugt, so dass sie auch denen, die die verdünnende Diät gebrauchen müssen, nichts schadet. Vor jeder anderen müssen sie sich hüten.

Namen- und Sachregister.

Abkürzungen.

A. = Aubert und Wimmer (Aristoteles Thierkunde. Leipzig 1868, 2 Bde.).
Berendes (Geschichte der Pharmacie. Halle 1891, Bd. I.).
B. = Billerbeck (Flora Classica. Leipzig 1824.).
D. = Dragendorff (Die Heilpflanzen der verschiedenen Völker und Zeiten. Stuttgart 1898.).
Di. = Dierbach (Die Arzneimittel des Hippokrates. Heidelberg 1824.).
Flückiger (Pharmakognosie III. Aufl. Berlin 1891.).
Fuchs = (Fuchs, Hippokrates Werke, 3 Bde. München 1895—1900.).
I. = Israelssohn (Materia medica Claudii Galeni. Dissertation. Dorpat 1894.).
R. Kobert (Historische Studien aus dem pharmakol. Inst. d. kais. Univ. Dorpat. Bändchen 1—5, Halle a. S., 1889—1896.).
Lg. = Langkavel (Botanik der älteren Griechen. Berlin 1866.).
P. = Puschmann (Alexander von Tralles, 2 Bde. Wien 1878.).
P. A. = The seven books of Paulus Aegineta. Translated from the greek by Francis Adams. 3 vols. Printed for the Sydenham society. London 1844.
R. = Reess (Lehrbuch der Botanik. Stuttgart 1896.).
Sb. = Sickenberger (Die einfachen Arzneistoffe der Araber im XV. Jahrhundert christlicher Zeitrechnung. Heft I. Wien 1893. Separatabdruck aus der Pharmaceutischen Post. 1891—93.).
W. = Wittstein (Die Naturgeschichte des C. Plinius Secundus. Bd. I. Leizig 1881.).

A.

B.

Brühe (ζωμός) von alten Hühnern (ἐκ παλαιῶν ἀλεκτρυόνων) § 51,
von Muscheln (ἐκ τῶν κογχαρίων) § 51,
von Vögeln (ὀρνίθειος) § 34,
weisse (λευκός) § 64. Vgl. S. 11.
Brust (τὰ κατὰ θώρακα) § 36, (θῶραξ) § 109.
Brustleiden (τὰ κατὰ θώρακα πάθη) §§ 82, 97, 99, 116,
chronische ohne Fieber (τὰ κατὰ θώρακα χρόνια πάθη χωρὶς πυρετοῦ) § 96.
Brytia (βρύτια) § 81 s. unter Stemphyla.

C.

Cephalopoden (μαλάκιοι) § 63. Nach A. sind μαλάκιοι = Cephalopoden.
Cerealien (Δημήτρια) § 30.
Chedropa (χέδροπα) § 30, s. unter Ospria und Loboi.
Cilicien (Κιλικία) § 91.
Cilicischer Wein (οἶνος ἐκ τῆς Κιλικίας) § 99.
Citrone, Citrus (κίτρον) § 83 = μῆλον Μηδικόν. Nach D. = Pomeranze = Citrus Aurantium fructu amaro. Nach P., I. und B. = Citrus medica L. = Citrone.
Cypern (Κύπρος) § 91.

D.

Dattel (σὰρξ φοίνικος) § 21, (φοινίκων βάλανοι) § 91. Nach P. und D. ist σὰρξ φοίνικος = Dattel. Sie ist die Frucht von Phoenix dactylifera L. = Dattelpalme, s. auch unter Palmkohl und Elatai.

Dattelpflaume (διόσπυρον) § 78. Nach R. ist es wahrscheinlich die Frucht von Diospyrus Lotus L. = Dattelpflaume, die in Nordafrika und Südeuropa wächst.

Demetria (Δημήτρια) § 30 = Cerealien.

Dill (ἄνηθον) §§ 14, 20, 35, 115, Same § 28. Nach D., I. und P. = Anethum graveolens L. = Dill, Gartendill. Vgl. S. 8, 10.

Distel, bunte (σκόλυμος) Stengel von — § 13. Nach I. und D. = Scolymus maculatus L. = bunte Distel. Nach Theophrast (VI, 4) und Dioskurides (III, 14) waren die jungen Blätter dieser Distel ein sehr beliebtes Gemüse. Man isst die jungen Triebe noch heute in den Mittelmeerländern.

Dost, smyrnäischer (ὕσσωπον) §§ 35, 36, 115. Nach D. = Origanum smyrnaeum vel syriacum = smyrn. Dost; bei Dioskurides und Scribonius Largus sei es = Hyssopus officinalis L. Nach P. = Hyssopus L.? Nach Sprengel, Fraas, Lg. = Origanum smyrnaeum vel syriacum L. Nach I. = Origanum smyrnaeum vel syriacum = Organ von Smyrna. Nach Lenz = Hyssopus officinalis L. Vgl. S. 8.

Drossel (κίχλη) § 57. Nach A. = Turdus viscivorus = Drossel.

Drossel-Lippfisch (κόττυφος) § 59. A.: Da κόττυφος mit κίχλη zusammengenannt ist, und κίχλη wahrscheinlich eine Labroide ist, so dürfte κόττυφος wohl auch dahin zu rechnen sein. Nach P. = Labrus turdus = Drossel-Lippfisch.

Durchfall (ῥεῦμα κατὰ γαστέρα) § 101.

E.

F.

G.

H.

I.

K.

M.

N.

O.

P.

R.

S.

Seeigel (ὁ θαλάττιος τῶν ἐχίνων) § 51. Nach P. = Echinus L. = Seeigel.

Selachier (σελάχια) §§ 63, 64.

Sellerie (σέλινον) §§ 9, 20, Same (σπέρμα) § 28. Nach D. und I. = Apium graveolens L. = Sellerie. Nach P. = Apium = Sellerie, Eppich. Nach Lg. ist σέλινον κηπαῖον = Apium graveolens cult. L.

Senf (νᾶπυ) §§ 7, 20, 62, 85, Stengel (καυλός) § 13. Nach D. = Sinapis nigra L. = schwarzer Senf. Nach I. = Sinapis alba L. und nigra L. = Senf. Nach P. = Sinapis L. = Senf. Vergl. S. 7.

Seris (σέρις und σέρεις) § 15. = Cichorie. Nach D. = Cichorium intybus = Wegwart. Nach I. = Cichorium intybus = Cichorie. Nach Lg. entweder = Cichorium intybus L. oder = Lactuca L. = Lattich. Nach P. = Cichorium L. = Wegwart.

Sesam (σήσαμον) Same von — (σπέρμα) § 28. Nach D. und I. = Sesamum orientale L. = Sesam. Vgl. S. 8.

Seseli (σέσελι) Same von — § 28. Nach D. = Bupleurum fruticosum L. Nach P. = Seseli L. = Sesel. I. führt folgende Arten auf: σέσελι Αἰθιωπικόν (Diosc.) = Bupleurum fruticosum, σέσ. Κρητικόν = Tordylium off. L., σέσ. Πελοποννησιακόν = Lophotaenia aurea Griseb., σέσ. Μασσαλεωτικόν = Seseli tortuosum L.

Silphium (σίλφιον) § 13. Nach P. = Silphium. Nach I. Thapsia Silphium Viv. Nach Di. = Ferula Asafoetidae L. Nach D.: Vielleicht = Thapsia Garganica L. = spanischer Turbith oder = Thapsia Silphium Viv. Nach Einigen auch = Laserpitium gummiferum Desf. (= Thapsia gummif. L.) und = Prangos pabularia Lindt = Laserpitium feruleatum L. Nach Columella, de re rustica VI 17, 7 = Laserkraut. Nach C. Sprengel = Ferula tingitana L. = (afrikanisches) Steckenkraut. Bei Plinius XIX, 3 heisst es: „Laserpitium, quod Graeci Silphium vocant, in Cyrenaica provincia repertum, cuius succum Laser vocant." Berendes (Pharmacie I, p. 225.) identificirt es mit Ferula Asafoetidae L. = Stinkasant; Flückiger (Pharmakognosie p. 61) zweifelt an der Richtigkeit dieser Annahme. Nach R. Kobert ist bei den Hippokratikern unter σίλφιον einmal Thapsia Silphium Viv., das andere Mal Ferula Asafoetidae L. gemeint. Wittstein ist für Thapsia Silphium Viv. In der posthippokratischen Zeit unterscheidet man den cyrenaischen Laser (von Thapsia Silphium Viv.) und den medischen, persischen und syrischen Laser, unsern Stinkasant, genau.

Siraion (σίραιον) §§ 37, 39, 88. Der aus gewöhnlichen frischen Trauben gekelterte, nicht eingedunstete Most hielt sich meist so schlecht, dass er, um aufhebbar zu werden, durch Kochen sterilisirt und kondensirt wurde. Der Most hiess mustum = γλεῦκος = τρύξ. Wurde er bis auf 2/3 seines Volumens eingekocht, so hiess er carenum. Wurde er bis auf die Hälfte eingedunstet, so hiess er defrutum mustum defervitum, wurde er endlich bis auf 1/3 seines Volumens eingekocht, so hiess er sapa = ἕψημα = σίραιον. Später wurde sapa etc. auf den zur Hälfte eingedunsteten Most übertragen. Vgl. S. 13.

Sison (σίνων) Same von — (σπέρμα) § 28. Nach D. und I. = Sison amonum L. = Sison.

Sitos (σῖτος) § 30 Getreide. Unterschiede im Sprachgebrauch.

Skorpionfisch (σκορπίος) § 62. A. meint σκορπίος mit scorpaena scrofa = Skorpionfisch identificiren zu können. Nach P. = scorpaena scrofa = Skorpionfisch.

U.

V.

W.

Druck von Grass, Barth & Comp. (W. Friedrich) in Breslau.

Die Abhandlungen zur Geschichte der Medicin

herausgegeben von

Professor **Dr. Hugo Magnus**, Docent **Dr. Max Neuburger**
und Sanitätsrath **Dr. Karl Sudhoff**

werden quellenforschenden Originalarbeiten aus dem Gesammtgebiete der Geschichte der Heilkunde in allen ihren Bethätigungen, Forschungszweigen, Hilfsdisciplinen und culturellen Beziehungen Aufnahme gewähren. Jedes Heft wird gesondert erscheinen, einzeln käuflich sein und in der Regel nur eine Arbeit enthalten, deren Umfang nicht unter zwei und nicht über sieben Druckbogen betragen soll. Soweit es der Inhalt erfordert, ist die Beigabe von Illustrationen in Aussicht genommen. Der Gesammt-Umfang aller im Laufe eines Jahres erscheinenden Hefte soll etwa 15 Druckbogen betragen.

Erschienen sind:

Heft I:

Medicin und Religion in ihren gegenseitigen Beziehungen.

Geschichtliche Untersuchungen von **Prof. Dr. Hugo Magnus.**

1902. Preis Mk. 2.50.

Heft II:

Iatromathematiker vornehmlich im 15. und 16. Jahrhundert.

Eine Studie von **Karl Sudhoff,**

Ehrenmitglied der Naturforschenden Gesellschaft in Basel.

1902. Preis Mk. 4.—.

Heft III:

Keilschriftmedicin.

Einleitendes zur Medicin der Kouyunjik-Collection

von **Felix Freiherr von Oefele** (Bad Neuenahr).

Mit 3 Tafeln. 1902. Preis Mk. 4.—.

Heft IV:

Die Gynaekologie des Galen.

Eine geschichtlich-gynaekologische Studie

von **Dr. Johann Lachs,** Frauenarzt in Krakau.

1903. Preis Mk. 4.—.

In Vorbereitung: **Der Aberglauben in der Medicin.**

Eine medicin-geschichtliche Studie von **Prof. Dr. Magnus.**

Mit 5 Abbildungen.

Druck von Grass, Barth & Comp. (W. Friedrich) in Breslau.